



Hanc decorate Deæ, quot quot regnatis in hortis
Floribus e vestris supraque infraque tabellam:
Hic dedit arboribus florere, et edilibus herbis,
Et se mirata est tanto Pomona colono. Santolius Victorinus

LE PARFAIT JARDINIER OU INSTRUCTION POUR. LES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

Avec un Traité des ORANGERS, ſuivi de Reflexions ſur L'AGRICULTURE.

Par feu Mr. DE LA QUINTINYE, *Directeur de tous les Jardins Fruitiers & Potagers du* ROY.

Derniére Edition, reveuë, corrigée & augmentée d'une Nouvelle INSTRUCTION pour la CULTURE des FLEURS.

Le tout enrichi de Figures en Taille douce.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez CLAUDE BARBIN, ſur le ſecond Perron de la ſainte Chapelle.

M. DC. XCV.

Avec Privilege de Sa Majeſté.



AU ROY.



IRE,

Les Jardins Fruitiers & Potagers m'ont été trop favorables, pour cacher l'extrême reconnoissance des biens que je leur dois : Je leur suis obligé de l'honneur que Vôtre Majesté *m'a fait, d'avoir augmenté en ma personne le nombre des Officiers de sa Maison. Une telle obligation merite bien au moins que je la publie;* [a] *Et quoy que la condition ordinaire de ceux qui ayment l'Agriculture , soit d'être heureux , pourveu qu'ils*

a O fortunatos nimium, sua si bona norint, agricolas. *Virg. Georg.* 2.

qu'ils le ſçachent connoître : Mon bon-heur toutefois ſurpaſſe tellement celuy de tous les autres, que je croy, SIRE, *devoir faire en ſorte que perſonne ne l'ignore. L'eſperance d'un ſuccés pareil à celuy qui m'a élevé dans une belle Charge, eſt capable d'animer beaucoup de gens à l'étude du Jardinage, & par conſequent capable de faire à* VÔTRE MAJESTÉ *des Serviteurs plus habiles, que je ne ſuis ; & c'eſt veritablement,* SIRE, *la choſe du monde que je ſouhaite avec le plus de paſſion. Mais comme mon bon-heur ne vient que parce que* VÔTRE MAJESTÉ *eſt aſſez touchée des divertiſſemens du Jardinage, peut-être n'eſt-il pas hors de propos qu'on connoiſſe, qu'elle ſçait quelquefois deſcendre de ſes plus grandes occupations, pour goûter les plaiſirs de nos premiers Peres, auſſi-bien que ſurpaſſer la gloire des plus illuſtres Monarques, en renverſant tous les jours l'ambition d'une infinité d'Ennemis par de nouvelles Victoires.*

* *Auſſi eſt-il vray que telle a été de tout temps l'inclination des Heros & des Têtes couronnées ; & ſi on en croit un Ancien, les mêmes vertus qui faiſoient la felicité de leurs Peuples, faiſoient auſſi la fertilité de leurs Terres. Mais pour faire voir que* VÔTRE MAJESTÉ *les ſurpaſſe en cecy comme en toute autre choſe, je n'aurois qu'à repreſenter, s'il m'étoit poſſible, la penetration incroyable avec laquelle elle a d'abord entendu mes principes de la taille des Arbres (matiere juſqu'à preſent aſſez vague & aſſez inconnuë.)*

La

* Triumphatorum olim manibus colebantur agri, ut fas ſit credere uberiorem tunc fructum dediſſe gaudente terrâ vomere laureato, & triumphali aratore. *Plin.*

La Nature qui (ce semble) prend plaisir à ne rien refuser à VÔTRE MAJESTÉ, *& qui la regarde en effet comme le plus parfait de ses Ouvrages, a sans doute reservé pour son auguste Regne, ce que la terre a caché à tous les siecles passez. Ce n'est qu'à force de sueurs que les hommes ordinaires arrachent du sein de cette mere commune ce qu'ils sont obligez de luy demander tous les jours pour leur subsistance,* * *parce que sa plus forte inclination ne va qu'à produire des chardons & des epines; mais pour peu que* VÔTRE MAJESTÉ *continuë à favoriser de ses regards ceux, qui ont l'honneur de la cultiver dans ses Jardins, nous verrons à la Gloire de Nôtre Monarque, & à l'avãtage du Genre humain, que ce qui a été inconnu à toute l'Antiquité ne le sera plus pour personne.* ** *Cette Terre qui paroît si opiniâtre à l'égard de tout le monde, cedera enfin,* *** *& mesme, pour ainsi dire, avec quelque joye aux moindres commandemens d'un grand Prince, à qui tous les autres élemens font gloire d'obeir; quand bien meme,* SIRE, VÔTRE MAJESTÉ *occupée avec tant de succés à la grandeur de son Etat, & à la felicité de son Peuple, & de ses Alliés, n'auroit pas le temps de prendre elle meme quelque plaisir dans la culture de ses Jardins, je pourray au moins me flater de cette esperance, que le Traité, que j'ay aujourd'huy l'honneur de luy presenter, contribuera à luy former des Iardiniers. On y trouvera,* SIRE, *de quoy apprendre cette partie du Iardinage, qui joi-*

gnant

* Spinas, & tribulos germinabit tibi, &c. *Gen. cap. 3. v. 18.*
** Gaudente terrâ, &c. *Plin.*
*** Atque imperat arvis. *Virg. Georg. 1.*

gnant l'innocence au plaisir, * *& à l'utilité donne les moyens asseurez de faire d'agréables Potagers, & d'élever de bons fruits pour chaque Saison de l'année. Heureux ceux qui s'y étudieront, & sur qui ensuite tombera le chois de* Vôtre Majesté, *& moy le plus heureux du monde, si je satisfaits à l'attente qu'elle peut avoir conçuë de mon application: Je la suplie tres-humblement de croire, qu'elle continuëra toûjours d'être aussi grande, & aussi zêlee que la doit avoir,*

SIRE,

DE VOTRE MAJESTE',

Le plus humble, le plus obeïssant, & le plus fidele Serviteur & Sujet,

JEAN DE LA QUINTINIE.

* Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci. *Horat. de arte poët.*

PREFACE.



POMONA
IN AGRO VERSALIENSI
QVINTINIO
REGIORVM HORTORVM CVLTVRÆ PRÆFECTO.

VERSALIJ Colles, atque alta Palatia ruris
Et vitrei Fontes, Rivique, & amœna Fluenta,
Quotquot & hîc habitant, inter tot divitis Aulæ
Regificos luxus, vix rustica Numina, Nymphæ,
Vos etiam non jam indociles cultoribus Horti,
Regales Horti: decus undè, & gloria vestris
Arboribus venit, & cultis nova gratia campis?
QUINTINIO date serta Deæ, ramoque virenti
Vos Nimphæ hortorum doctam præcingite frontem
Telluris contrà ingenium, Solesque malignos,
His florere dedit dudùm infœlicibus hortis;
Fas olli fuerit, quos sevit carpere ramos,
Dum sub Sole alio LODOICUS ab hoste reportat
Longè alias lauros inimico sanguine tinctas.

¶*

VERSALIIS sincera habitant ubi Gaudia campis,
Pomona sterilis dudum, & sine honore gemebat,
Imprimis dùm cuncta virent, dùm cuncta resurgunt,
Et prisci redeunt ævi melioris honores,
Principe sub tanto, vitio telluris iniquæ
Squallebat radicis egens sine fructibus arbor;
Hîc regnare omnes haud æquâ mente ferebat,
Exilio è longo quas Rex revocaverat Artes;
Quòd magis urebat pectus; fas cuique Dearum
Nativas depromere opes, ostendere honores,
Principis ambibant sibi conciliare favorem.
Sola gemens socias inter despecta sorores
Deserere has sedes, nec non regalia tecta
Constituit: tanto pudor est se ostendere Regi
Vilem adeò, nudamque opibus, proprioque carentem
Ornatu foliorum & pulchro frontis honore.
Nam nulli ad pectus, nullique in vertice flores;
Illa suis sine muneribus, sine divitis anni
Exuviis calathos ægrè monstrabat inanes:
Automno indignante, & flentibus undique Nymphis.
Anxia, tristis, inops, fœlices transfuga terras
Quærebat, propriis jam tum deserta colonis:
Desperat se posse per alta negotia fessum
Principis oblectare animum, licet omnia tentet,
Tellurem & votis, Divosque imploret agrestes,

Nec

Necquicquàm: ſtat campus iners, d'extramque rebellis
Reſpuit agricolæ, ſuus arvis incubat horror.
Ergò qui potuit gentes frænare ſuperbas,
Fluminibus dare jura, leveſque attollere in auras
Aerium per iter ſuſpenſit fluctibus amnes,
Non legem dabit arboribus, nec dura remittet
Hujus ad imperium ſe ſe Natura, benigno
Afflata intuitu; ah potius miteſcere diſcat,
Atque ſuas oblita vices ingrata rebelles
Culturæ patiens ſubigatque, & molliat agros!
Sed quid ego hæc autem; manet intractabilis illa,
Et placet ipſe ſibi nativus ſedibus horror.
Hæc telluris erat facies miſeranda, ſine ullo
Cultore & ſterilis, ſine re, ſine nomine campus,
Hinc Dea Verſalio jamdudùm ingloria rure
Decedens, alias terras, alia arva petebat;
SANCLOVIOS pede præcipiti properabat in hortos,
Nodo vincta comam, & veſtes collecta fluentes.
Cum QUINTINIADES properantem, ſiſti, & Arti
Confiſus meritos Pomonæ ſpondet honores.
Verſalides plauſêre Deæ, feſtuſque per altos
Rumor iit colles, fore mox regalibus hortis,
Quod non agricolæ, nec ſperavêre coloni,
Quæſitum regale decus; ſimul explicat Artem,
Divinam plantandi Artem: ceû numine plenus

Re ſuper hortenſi memorabat multa, latentes
Primævâ rerum repetens ab origine cauſas.
Addebat dicenti animos præſentia Regis:
Explorat terræ ingenium, Soleſque, ſuoſquè
Aſtrorum influxus, prudens diſcriminat agros,
Nam plantis tellus non convenit omnibus una.
Optimus ille locus pomis, hæc optima ſedes
Inter ſaxa piris, citros necat humida tellus:
Hîc Solem accipiet, cœloque fruetur aperto,
Et fructus longè meliores proferet arbos:
Gaudebunt illîc nati de ſemine flores;
Paulatim hæc tellus ſuccos dediſcet agreſtes
Emendata fimo, cultum ſi dura recuſet
Et ſterilis nimiùm, & nullâ ſuperabilis arte,
Fundum omnem exhauri, & meliorem ſuffice terram
Qua vicinus ager de ſe nimis uber abundat;
Si quis amor, teneatque tui te gloria ruris,
Non pigeat plenis terram aſportare caniſtris:
Aſpera miteſcet ſenſim natura locorum,
Nec ſe ſe agnoſcet nativi oblita rigoris.
Sic dabat & leges, ſic & præcepta colonis,
Plantandique modos, & tempora certa docebat:
Quin & adoptivos teneris includere ramos
Arboribus monſtrabat: habent ſua fœdera plantæ:
Cunctis ſeminibus vis indita, & indita plantis,

Quà

Quâ vel amant jungi, vel fœdera jussa recusant:
Sunt odia arboribus, sunt & quoque mutui amores,
Hæc sociam petit, & plantæ se jungere amanti
Quærit, & appositis se cœlo attollere fulcris.
Quàm facilè observes: dùm crebra perambulat auras,
Et se inclinat amans pendentibus undique ramis,
Ipsa suos prodit, simul & testatur amores.
Illa superba suis, opibus non indiget ullis,
Commendata suo satis & ditissima fructu
Consortem timet, & succos miscere refugit.
Hæc tamen advertas; truncum ditabis inertem
Connubio rami alterius, nam sponte dehiscit,
Et vulnus patitur fructûs melioris amore,
Gaudebit sterili nova poma ostendere trunco
Arbor, & ipsa novas jactabit adultera frondes.
Si mendax fundus, mendaci credere fundo,
Ne sata permittas, quæ sub tellure profundâ
Radices altas cœca in penetralia mittat:
Nam tophus scaber, aut urens argilla, latensve
Creta nocet sæpè arboribus, quæ sicca negabit
Vitales succos, animæque alimenta fovendæ;
Nec metuenda minùs vitabis scrupea saxa,
Nil humoris habent, paulatim nobilis arbor
Languescet moriens saxosis credita terris;
Sed fibris quæ mordet humum levioribus, omni

Se monſtrantem agro, florum plantabis amœnam,
Surgere manè novo quam contemplabere, ſylvam.
Hæc pluvij niſi roris eget, facilìque labore
Creſcet & innato mulcebit odore colonum.
Hæc præcepta memor ſervaveris, omnia cedent
Agricolæ, lætis accedet copia campis,
Et ſterilis nuper jam ſe mirabitur hortus.

Addiderat majora, ſed hæc præcepta ferentem
Abrumpit Lodoicus, & illum præficit hortis,
Illum adeo inſignem, cui ſe natura videndam
Omnino exhibuit, nondum intellecta colonis.

Regales ubi Quintinius circumſpicit agros,
Qui dudum ingratis regionibus inſidet Horror,
In Lybiæ montes, loca dura, & inhoſpita ſaxa.
Seceſſit; nova tunc facies fœlicibus hortis:
Quin etiam ſentit tellus inarata colonum,
Et regale ſolum hoc uno cultore ſuperbit:

Hinc dubium eſt, an præclaræ plùs debeat Arti,
Quàm natura ſibi: uſque adeo labor utilis arvis.
Hîc hyemes nil juris habent; læta omnia, læta:
Vernat humus, pulchris, ſe oſtentat fructibus arbor,
Seque ornant variis depicti floribus agri;
Sunt ſilvæ ingentes, ſunt & nemora alta, receſſuſque
Umbriferi, inſanæ loca tuta tumultibus Aulæ.

Verſaliis viſa hinc Pomona ferocior arvis,

Flo-

Florigerum caput attollens, calatisque tumentes
Ostentans natos è fundo divite fructus,
Regales inter par Nympha incedere Nymphas.

Santolius Victorinus.

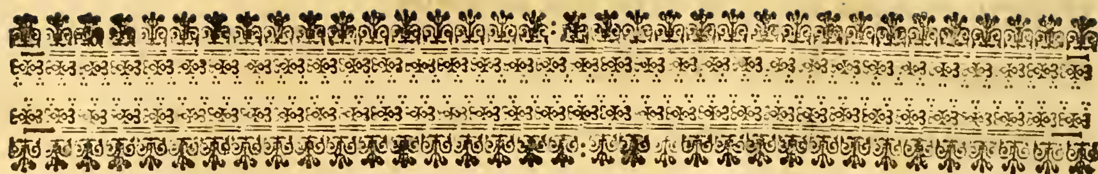
IN TABELLAM QUA IMAGO EIUSDEM QUINTINII EXPRIMITUR:

HAnc decorate Deæ quotquot regnatis in hortis,
Floribus è vestris supràque, infràque Tabellam.
Hìc dedit arboribus florêre & edulibus herbis,
Et se mirata est tanto Pomona colono.

Santolius Victorinus.

1690.





A MONSIEUR DE LA QVINTINIE SUR SON LIVRE *DE L'INTRUCTION DES JARDINS Fruitiers & Potagers.*



IDYLLE.

PENDANT *que vous chantez les Herots de la Guerre,*
Qui font regner la mort, & désolent la terre,
Souffrez Muses, souffrez, qu'à l'ombre du Repos
Ie chante des Iardins le paisible Heros;
Par son heureux travail, par ses soins honorée
De mille nouveaux fruits la Terre s'est parée,
Et devenant feconde au gré de ses desirs,
A charmé tous nos sens de mille doux plaisirs.
Le solide Element, qui soustient nôtre vie,
La Terre se plaignoit de n'estre plus servie
Que par des hommes vils, par de rustiques mains;
Elle qui vit jadis les plus grands des Romains
Au sortir des Combats, de leurs mains triomphantes
Cultiver avec soin les moindres de ses Plantes:
Elle n'enfentoit plus dans sa triste douleur,
Que des Fruits imparfaits sans force, ou sans couleur,

A peine

A peine pour garder ses Loix & ses coûtumes,
Donnoit-elle au Printemps les plus simples legumes?
Et retenant cachez ses precieux tresors,
Elle ne daignoit plus les produire au dehors.
De son riche Palais, la discrete Nature
Avec joye entendit cet innocent murmure,
Et pour nostre bon-heur promit de mettre fin
Aux sinistres effets d'un si juste chagrin:
Elle avoit dès long-temps, du sage QUINTINIE
Formé pour les Iardins l'admirable genie,
Et versé dans son sein les dons qu'elle depart,
Quand elle veut qu'un homme excelle dans son Art:
L'esprit qu'il reçût d'Elle, ouvert sur toutes choses
Ne voyoit point d'effets sans en chercher les causes?
Avec un soin exact il avoit médité
Tout ce qu'a jamais sçû la docte Antiquité,
Tout ce qu'a recuëilli la longue Experience,
Enfin rien ne manquoit à sa vaste science,
Que de voir la Nature encore de plus prés
Et d'en bien penetrer les plus rares secrets.
Vn jour que vers le soir pressé de lassitude,
Et les sens épuisez de travail & d'estude,
Il se laissa surprendre aux charmes du repos,
Sur un lit de gazons, qui s'offrit à propos:
A peine à la faveur du frais, & du silence
Souffroit-il du sommeil la douce violence,
Que d'un vol insensible il se vit transporté
Dans un vaste Palais d'admirable beauté,
L'ouvrage & le sejour de la sage Nature,
Dont l'ordre négligé, dont la simple structure
Avoient plus de grandeur, avoient plus d'agrémens
Que n'en eût jamais l'Art, ny tous ses ornements.
Il voit que de ces lieux l'agissante Maîtresse
N'y sçauroit endurer la sterile Paresse.
Là dans un reduit sombre, où par des longs travaux
Avec l'aide du Temps se forgent les Metaux,
Il observe étonné, que de la même argile,

Dont noſtre feu mortel fait un vaſe fragile,
Le feu de la Nature, inimitable Agent,
Forme comme il luy plaiſt, de l'or ou de l'argent:
Dans un Ancre voiſin il contemple, il admire
Les principes cachez de tout ce qui reſpire,
Les atomes ſubtils, dont les corps ſont formez,
Et les Reſſorts vivans, dont ils ſont animez;
Mais ſe laiſſant aller à l'ardeur qui l'emporte,
Il paſſe aux Vegetaux, pour voir de quelle ſorte
Dans ſon travail ſecret la Nature conduit.
L'admirable progrez de la Plante & du Fruit:
Il remarque attentif, que l'ouvrage commence
Par humecter long temps la fertile ſemence,
Que groſſiſſant toujours elle vient à crever,
Pour dégager le germe, & le faire lever;
Que ce germe, au travers de ſes fibres menuës
Offre cent petits trous, comme autant d'avenuës,
Où les ſucs, & les ſels reconnus pour amis
Sont dans leur tendre ſein uniquement admis:
Il voit que de ces ſucs de differente force
L'un ſe façonne en bois, l'autre devient eſcorce,
Et qu'en ſuivant toûjours la forme des conduits,
Les uns font le feüillage, & les autres les Fruits,
Il s'inſtruiſoit ainſi plein d'une joye extrême,
Quand parut à ſes yeux la Nature elle-même
Avec tous les appas, & tous les agrémens.
Qu'elle laiſſe entrevoir aux yeux de ſes amans;
A cultiver ſon Art flateuſe elle l'exhorte,
Et pour l'encourager luy parle de la ſorte.
Peut eſtre qu'ébloui de l'eſclat ſans pareil,
Qui s'épanche en tous lieux du Globe du Soleil,
Tu penſes qu'il n'eſt rien dans l'enceinte du monde
Qui ne doive ſon eſtre à ſa clarté feconde;
La Terre dans ſon ſein renferme d'autres feux
Non moins forts & puiſſans, quoy que moins lumineux,
Dont les ſombres chaleurs plus douces & plus lentes
Sont l'amour, le ſoûtien, & la force des plantes.

Ces deux feux differens, en joignant leur pouvoir,
Font tout croistre, & germer, font tout vivre & mouvoir.
Il est encore un feu vil, abjet, méprisable,
Né du sale rebut d'une rustique estable,
Mais qui remply de sucs, & de sels précieux
Fait seul plus que la Terre & le Flambeau des Cieux:
Par son heureux secours, joint à son industrie,
Tu peux cueillir des fruits au sein de ta Patrie
Plus doux, plus savoureux, plus fins, plus délicats,
Que ceux où le Soleil dans les plus beaux Climats
Aura pendant, le cours de sa longue carriere,
Répandu tous ses feux, & toute sa lumiere.
De l'Art que tu cheris, le secret souverain
Est de se bien poster & sur un bon terrain:
Il faut connoître encor, comment l'Arbre prend vie,
Comment il se nourrit, comment il fructifie,
Quelle vertu l'anime, & si diversement
A tout, sans se peiner, donne le mouvement,
Dans l'endroit où le tronc se joint à la racine,
L'ame fait sa demeure, & prend son origine.
Lorsque l'Hyver répand sa nége, & ses frimats;
Elle quitte la tige & descend en embas,
Où sage elle travaille à pousser de ses souches
De nouveaux rejettons, qui comme autant de bouches
Attirent l'aliment, & forment la liqueur,
Qui de l'Arbre au Printemps fait toute la vigueur,
Qui ranime en montant son tronc & ses branchages,
Et le couronne enfin de Fruis, & de fueillages:
Ainsi c'est un abus de ne pas retrancher
Ces menus filamens, où l'on n'ose toucher:
Dés qu'ils ont veu le jour, aussi tost ils perissent,
Et dans terre enfoüis se séchent, se moisissent,
Infectent ce qui vit. Loin que l'Arbre par eux
En repousse des jets plus sains, plus vigoureux,
Il en sent devenir ses forces languissantes,
Et ne prend d'aliment qu'aux racines naissantes.
Tes Peres peu sçavans se sont encor trompez

Dans l'Art dont les rameaux veulent être coupez.
Quand du milieu de l'Arbre une branche nouvelle
S'élevoit fierement grosse, luisante & belle
Elle estoit conservée, & charmé de t'avoir
L'ignorant Iardinier y mettoit son espoir,
Il faut jetter à bas cette jeune insolente,
Qui prend pour se nourrir tout le suc de la plante:
Ce suc, dés qu'on la coupe, aussi-tost rabatu
Aux branches d'alentour partage sa vertu,
Repare abondamment leurs forces presque éteintes,
Et grossit tous les Fruits dont elles sont enceintes.
Ie ne pourrois nombrer les abus differens,
Où de mille façons tombent les ignorans:
Le temps & mes leçons te les feront paroître,
Des Arbres cependant travaille à bien connoistre
Tous les temperamens, & toutes les humeurs,
Leurs chagrins, leurs desirs, leurs langage, leurs mœurs.
Il faut qu'à demi mot un Iardinier entende
Ce que dans ses besoins un Arbre luy demande:
Sa tige, ses rameaux, ses feüilles, sa couleur
Luy témoignent assez sa joye, ou sa douleur.
Si dans ces lieux sacrez j'ay voulu te conduire,
Si moy-même je prens la peine de t'instruire,
Et de te découvrir tant de secrets divers,
Tu dois en rendre grace au Maître que tu sers:
Ce Prince est mon amour, c'est mon parfait ouvrage,
Sa bonté, sa valeur, sa force, son courage,
Et tous mes plus grands dons, qu'en luy j'ay ramassez,
Auroient fait vingt Heros dans les siecles passez;
I'ay pris le même soin de sa Race immortelle,
Dont j'ay formé les traits sur le même modelle.
Pour l'honneur de ses jours j'ay dans tous les talens
Fait naistre en mille endroits des hommes excellens,
D'éloquens Orateurs, d'ingenieux Poëtes,
De ses faits éclatans, fideles interprettes;
Des Peintres, dont tel est le charme du pinceau,
Des Sculpteurs, dont telle est l'adresse du ciseau.

Que j'ay peine moy-même, en voyant leur ouvrage
A me bien démêler d'aveque mon image.
Ie veux que le bel Art, qui cause tous tes soins
Leur dispute la palme, & n'excelle pas moins:
Quand suivi de sa Cour, & couronné de gloire
LOUIS *en descendant du char de la Victoire,*
Viendra se délasser, aprés mille dangers,
Dans les longs promenoirs de ses riches Vergers,
Il faut que de beaux Fruits en tout temps soient couvertes
De tels Arbres feconds les branches toûjours vertes,
Puis qu'en toutes saisons suivi de ses Guerriers
Dans le beau Champ de Mars il cüeille les Lauriers.
Ainsi la QUINTINYE *apprit de la Nature*
Des utiles Iardins l'agreable Culture:
De-là tant de beaux Fruits, de-là nous sont venus
Tant d'Arbres excellens autrefois inconnus,
Ou qui ne se plaisoient qu'aux plus lointaines Terres:
De-là viennent encor ces admirables Serres,
Où les Arbres choisis, qu'on enferme dedans,
Sous un calme éternel sont toûjours abondans.
Chez luy, quand l'Aquilon de ses froides haleines
Fixoit le cours des eaux, & durcissoit les plaines
Dans l'enclos soûterrain de ces tiedes reduits
De l'Eté, de l'Automne on trouvoit tous les fruits,
On trouvoit du Printemps toutes les fleurs écloses,
Et l'Hyver au milieu des Fraises, & des Roses,
Auroit crû n'être plus au nombre des Saisons,
Si dehors il n'eût vû sa neige, & ses glaçons.
Mais quand au Renouveau la diligente Aurore
Redoroit dans nos prés les richesses de Flore,
Quand aux jours les plus chauds on voyoit dans les champs
Rouler sous les Zephirs les sillons ondoyans,
Ou quand sur les costeaux, le vigoureux Automne,
Estalloit les raisins, dont Bacchus se couronne:
Quel plaisir fut de voir les Iardins pleins de fruits
Cultivez de sa main, par ses ordres conduits,
De voir les grands Vergers du superbe Versailles,

Ses fertiles quarrez, ses fertiles murailles,
Où d'un soin sans égal Pomone tous les ans
Elle même attachoit ses plus riches presens.
Là brilloit le teint vif des Pêches empourprées,
Icy le riche émail des Prunes diaprées:
Là, des rouges Pavis le duvet délicat;
Icy, le jaune ambré du roussâtre Muscat;
Tous fruits, dont l'œil sans cesse admiroit l'abondance,
La beauté, la grosseur, la discrette ordonnace:
Iamais sur leurs rameaux également chargez
La main si sagement ne les eût arrangez.
Mais c'est peu que nôtre âge, illustre QUINTINIE,
Ait profité des dons de ton rare genie:
C'est peu que désormais la Terre où tu naquis,
Ioüisse par tes soins de tant de Fruits exquis,
Tu veux avec ta plume agreable & sçavante
Transmettre tes secrets à la race suivante,
Et les faisant passer à nos derniers neveux
Rendre tout les climats, & tous les temps heureux.
Ie te loüe, & du Ciel tu n'eûs tant de lumiére,
Que pour en enrichir la Terre toute entiére.

PERRAULT, de l'Academie Françoise.

AV LECTEVR.

SI l'Auteur de ce Livre l'avoit peu retoucher, comme il en avoit dessein, il seroit dans une plus grande perfection; mais la Mort ne luy a pas permis d'y mettre la derniere main: J'ay tâché de mon côté, par l'affection que je dois à la memoire d'un si bon Pere, de faire en sorte par mes soins, que du moins l'impression en fust correcte. Comme il y a lieu d'esperer qu'il s'en fera plusieurs Editions, si j'apprens qu'il y ait quelque chose qui merite correction, je profiteray des avis qui en seront donnez.

PRE-

PREFACE.



AVANT que d'entrer en matiére ſur le ſujet, que j'entreprens, il me ſemble que je ſuis obligé de dire, que le Jardinage n'eſt pas parmy nous, comme il étoit dans les pemiers ſiecles ; on n'y connoiſſoit aparemment que les Jardins à Fruits, & à Legumes, qui ſont ceux que nous appellons Fruitiers, & Potagers, au lieu que de nôtre temps nous en avons encore de pluſieurs autres ſortes; les uns en Parterres, & en Fleurs, & les autres en Pepinieres; les uns en ſimples Marais, les autres en Plantes rares, & medecinales, &c.

Une telle multiplicité de Jardins faiſant une grande diverſité d'occupations pour les Jardiniers en a ſucceſſivement introduit pluſieurs claſſes particulieres; les uns qu'on nomme ſimplement Jardiniers ; les autres qui prennent la qualité de Fleuriſtes; les uns qu'on devroit nommer Botaniſtes ; les autres qu'on nomme Maréchais, ſans parler de ceux qui s'attachent aux Pepiniéres, pour leſquels il n'y a point encore de terme particulier, à moins que de les nommer Pepiniériſtes. Je ne croy pas qu'il ſoit hors de propos d'expliquer icy en peu de mots l'origine, & l'établiſſement des uns & des autres.

a Ma penſée à cet égard eſt, que le premier Homme ayant été crée dans un Jardin, & y ayant aprés ſon peché reçû ordre de cultiver la terre, pour en tirer ſa nourriture à la ſueur de ſon front; il s'enſuit qu'une de ſes fonctions principales, *b* auſſi-bien que celle de ſes premiers deſcendans fut de s'adonner à la culture des Fruits, & des Légumes; puiſque c'étoit elle ſeule qui produiſoit au genre humain tout le neceſſaire pour la vie. N'étoit-ce pas en effet de veritables Fruitiers & Potagers que cette terre ainſi cultivée? & partant, comme dans ces premiers ſiecles on n'a point connu d'autres Jardins que ceux-là, on n'y a point auſſi connu d'autres Jardiniers que ceux, qui les gouvernoient, & qu'il eſt bien juſte de regarder comme les

a *Origine de la diverſité des Jardiniers.*

b Ex ea vives in laboribus omnibus diebus vitæ tuæ. *Geneſe.*

premiers de tout l'ordre du Jardinage. Les Patriarches, à parler proprement, étoient ces premiers Jardiniers de Fruitiers, & Potagers; & ils continuerent d'en faire la fonction, jusqu'à-ce qu'étans obligez de vaquer à l'invention des Arts, ils se firent aider dans leurs Jardins par quelque principal domestique, qui ne dédaigna pas de prendre le nom de ce que nous entendons par le terme de Jardinier.

Mais d'abord que dans les siecles suivans on crut avoir suffisamment pourvû au necessaire, & que même parmy les hommes il se fut étably quelque distinction de degrés, & de fortune, il arriva que le plaisir de la vûë, & de l'odorat fit naître à quelques uns la curiosité d'avoir des Fleurs : si bien qu'on se mit à rassembler une partie de tant de belles Plantes, qui faisoient un émail surprenant, & une odeur admirable dans les champs, où elles étoient confusément répanduës.

Ce fut bien à la verité des Jardiniers dont nous venons de parler, qui en commencerent la culture, puisqu'il n'y avoit qu'eux qui la pussent faire; mais quand dans la suite on voulut avoir beaucoup de Fleurs, ainsi qu'il se pratique aujourd'huy chez les Grands, on commença d'en faire des Jardins particuliers, qu'on appella d'un nom convenable Jardins à Fleurs; & comme il n'étoit pas possible qu'un seul Jardinier pût en même temps vacquer à la culture d'un grand nombre de Fruits, de Legumes, de Fleurs, d'Arbrisseaux, &c. il fallut en même temps établir une seconde classe de [a] Jardiniers, pour soulager ceux de la premiere; tels Jardiniers furent vulgairement nommez Fleuristes, à la difference des autres qu'on nommoit seulement Jardiniers.

Je pourrois dire en passant, que pour lors les Orangers, & les Citronniers furent peut-être regardez comme des Arbres à Fleurs, ny plus ny moins que les Mirthes, les Jassemins, les Lauriers-Thyms, &c. la délicatesse des hommes n'étant pas encore venuë jusqu'au point où elle est de chercher tant de ragoûts, & d'assaisonnemens; & ainsi il se peut fort bien faire, qu'en ce temps là les Citronniers, & les Orangers se rencontrerent du partage des Fleuristes.

Neanmoins il me paroît plus vray semblable de dire, que dans ces premiers temps on ne distingua point ces sortes d'Arbres d'avec les autres Fruitiers, puisqu'ils le sont veritablement; & ainsi j'estime qu'ils furent cultivez par les premiers Jardiniers, sans autre vûë que celle de leurs Fruits; & cela d'autant plus que la premiere Culture de la terre ayant été faite dans des

a *Iardiniers Fleuristes.*

des païs chauds, & temperez la sujetion & l'embaras de ces Caisses, & de ces Serres, dont nos climats ne sçauroient se passer, n'y étoient de nul usage. Ce n'a donc été que la rigueur des Hyvers qui les a fait imaginer, pour pouvoir conserver ce qui n'étoit pas à l'épreuve du grand froid; & dés-lors les Jardiniers de la seconde classe, qui d'ailleurs pour la culture de leurs Fleurs n'avoient pas de grandes occupations, ont aussi commencé d'être chargés du soin des Orangers, & des Citronniers.

De plus le plaisir de la vûë allant toûjours à perfectionner les choses; il est venu premierement dans l'esprit des honnêtes gens quelques pensées de ranger ces Fleurs avec plus d'agrément & de symmétrie, que n'avoient pas accoûtumé de faire les premiers curieux; & c'est ce qui parmy les Fleuristes a fait le commencement des Parterres, dont les premiers apparemment n'étoient que des découpez, faits d'une maniere assez simple, & assez grossiere; mais ensuite il s'en est fait d'une nouvelle façon, qu'on appella en broderie, & ceux-là étoient mieux entendus, & plus divertissans que les premiers, on s'est contenté des uns & des autres durant plusieurs siecles sans que le Jardinage fut accompagné d'autres sortes de beautez que de celles là, jusqu'à-ce que dans les derniers temps la curiosité, le bon goût, & même la magnificence sont venuës petit à petit à s'y augmenter extraordinairement. Nôtre siecle, qui a excellé en tout ce que l'industrie humaine a pû s'imaginer, a particulierement donné par l'habileté du fameux Monsieur le Nostre la derniere perfection à cette partie du Jardinage, ce qui paroît par tant de Canaux, de Pieces d'eau, de Cascades, de Fontaines jaillissantes, de Labirinthes, de Boulingrains, de Terrasses, &c. ornemens en effet nouveaux, mais qui dans la verité réhaussent merveilleusement la beauté naturelle du Jardinage.

[a] Aprés avoir assez amplement parlé de la premiere & de la seconde classe de Jardiniers, je viens à la troisiéme, qui est de ceux qui ne se mêlent ny de Fruits, ny de Fleurs, mais seulement de plantes potageres; leur origine peut bien venir de ce que quelqu'uns de nos premiers Jardiniers étans dans le voisinage des Villes fort peuplées s'aviserent d'y établir de certains Jardins particuliers d'herbages, prevoyans bien qu'ils en pouroient faire un considerable débit dans les Marchez publics; & comme les terrains un peu gras, & humides leur parurent les meilleurs, & les plus commodes tant pour la culture, & l'abondance, que pour la grosseur, & la grandeur de chaque Plante, ils choisirent des lieux bas, pour faire ces sortes de Jardins;

* * *

a *Jardiniers Marêchais.*

peut-être que tels lieux avoient été autrefois de veritables Marais, qu'on avoit ensuite desseichez; si bien que dans le vulgaire ces sortes de Jardiniers furent nommez Maréchais, comme voulant dire Jardiniers de Marais desseichez. Le débit de ces herbages s'est trouvé par évenement si utile à ceux qui le faisoient, que l'industrie des hommes a depuis multiplié ces sortes de Jardins, jusqu'à en faire dans des lieux fort arides, & fort sablonneux, faisant en sorte que de frequens arrosemens, & d'amples engrais de fumier supléassent en cela au deffaut du bon fonds.

Ce détail, que je viens de faire, établit nettement trois classes de Jardiniers bien differens les uns des autres, sans parler des autres deux classes, sçavoir de celle de ces Jardiniers qui ne s'étudient qu'à faire des Pepinieres; [a] & l'autre de ceux qui s'attachent aux Plantes rares, & medecinales; [b] cependant il est certain qu'il y a de fort habiles gens, qui se font un plaisir & une affaire de cultiver les uns & les autres, & qui s'en acquittent avec succés & reputation.

Quant à moy mon inclination m'a tourné du côté du Jardinage connu à la naissance des siecles, & pratiqué par nos premiers peres; si bien que depuis long-temps j'ay eu une application particuliere à la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers; & veritablement cette application, outre les beautez qu'elle m'y a fait trouver en grand nombre, m'y a aussi découvert des défauts qui me paroissent considerables. Il me semble, que devant toutes choses je dois m'étudier soigneusement à les faire connoître pour les éviter.

Je trouve donc premierement que d'ordinaire, non seulement ces Jardins ne sont pas fournis de ce qu'aisément ils devroient, & pourroient avoir pour chaque saison de l'année, soit Fruits, soit Legumes; mais que de plus ils sont mal entendus dans leur disposition, & dans l'arrangement de ce qu'ils contiennent.

Je trouve en second lieu, qu'il paroît peu de capacité dans la plûpart des Jardiniers qui les cultivent, & que d'ailleurs les Maîtres, qu'ils ont à servir, n'ont pas assez d'intelligence pour les redresser; si bien que d'ordinaire c'est par la faute des uns & des autres, que ces Jardins ne produisent pas autant de plaisir & d'utilité qu'ils le pourroient faire, & qu'on se l'étoit imaginé.

Je veux, si je puis, remedier à d'aussi grands défauts tant par obéissance aux ordres que j'ay eu l'honneur d'en recevoir, que par l'inclination à faire

a. *Pepiniéristes.* b. *Botanistes.*

faire plaiſir, que j'oſe dire m'être naturelle, & ſur tout en cette matiére du Jardinage, qui d'elle-même inſpire cette humeur bien faiſante. C'eſt pourquoy je me ſuis engagé à faire ce Traité, & à le rendre public, ayant cru en effet que ce ne ſeroit pas un Ouvrage inutile, [a] ſi, comme je le ſouhaite & que je me le ſuis propoſé, je pouvois aider aux honnêtes gens à mieux ordonner de l'œconomie de leurs Jardins, & aider en même temps aux Jardiniers à mieux executer les intentions de leurs Maîtres; & par conſequent de trouver par le moyen de la Culture les avantages que la terre ne donne qu'au travail & à l'induſtrie.

Trois raiſons principales m'ont encore particulierement obligé à écrire.

La premiere à été de voir le peu d'inſtruction, qu'on tire de tant de Livres qui ont été faits ſur cette matiere en tous les ſiecles, & en toutes les Langues; il eſt bien vray que nous avons beaucoup d'obligation non ſeulement à d'anciens Auteurs, [b] qui ont ſi ſolidement parlé de l'Agriculture generale, mais encore à quelques modernes, qui ont fait part au public de leurs connoiſſances particuliéres; nous ſommes ſur tout redevables à quelques Perſonnes de qualité éminente, qui ſous le nom, & ſur les memoires du fameux Curé d'Enonville ont ſi poliment écrit de la Culture des Arbres fruitiers; ce ſont eux dans la verité qui nous ont donné les premieres vûës des principaux ornemens de nos Jardins, auſſi-bien que celles du plaiſir & du ſecours que nous retirons de ceux qui ſont bien conduits; mais en recompenſe on peut bien ſe récrier ſur le grand nombre de tant d'autres Livres, dont nous ſommes accablez; peut être n'aurois-je pas tort d'avancer qu'il n'en faut guères regarder une bonne partie que comme des Traductions importunes, & comme des repetitions déſagréables de pluſieurs vieilles maximes; j'eſpere les marquer ſoigneuſement, & faire connoître en même temps, que la plûpart ſont mauvaiſes, ou au moins beaucoup inutiles.

La ſeconde raiſon qui m'a obligé d'écrire, eſt la certitude que j'ay, qu'en beaucoup de Jardins je ſuis cauſe qu'on fait mal, quoy que ce ſoit de ma part le plus innocemment du monde, & cela vient de ce que certaines gens prevenus en ma faveur, aprés avoir vû ce que je fais dans nos Potagers, & à

[a] L'Agriculture eſt un Art veritablement noble, & capable même de communiquer de la nobleſſe aux gens qui en font profeſſion; auſſi eſt il vray que d'ordinaire ils ſont ravis que tout le monde voye leurs ouvrages; & quand il leur arrive de rencontrer heureuſement, leur plus grande joye eſt de declarer à ceux, qui le veulent ſçavoir, les moyens dont ils ſe ſont ſervis pour réüſſir, au lieu que communément l'eſprit des autres Ouvriers eſt de faire miſtere de tout, & de garder pour eux ſeuls les lumierés qu'ils ont acquis dans leur Art. *Xenophon.*

[b] *Columelle, Caton, Varron, Theophraſte, Xenophon, Geoponna.*

nos Arbres fruitiers, sont quelquefois tentez d'imiter mes manieres de faire ; mais parce qu'ils ne sçavent pas mes Principes, & qu'ils croiroient faire tort à leur reputation, s'ils s'abaissoient jusqu'à me les demander; ils essayent de les deviner eux-mêmes, croyans sans doute que rien n'est si aisé à faire.

Je ne puis m'empêcher de leur dire, & je les prie de le trouver bon, qu'il est assez rare de deviner juste en presque toutes sortes de matieres; il est vray que celle-cy n'est nullement difficile à entendre, quand on en rend de bonnes raisons; mais aussi on n'est pas d'ordinaire trop heureux à y bien rencontrer; dans ses premieres imaginations on se met au hazard souvent de faire tout le contraire de ce que je pratique; & par consequent le contraire de ce qu'on souhaite, quand on ne pense qu'à deviner.

Tel par exemple sur le fait de la taille, pour avoir vû dans mes Arbres quelques branches courtes, dit aussi-tôt qu'il voit bien que ma maniere est de couper court, & s'en tient-là : Tel autre, pour en avoir vû de longues, soûtient de son côté que ma maniere est de couper long, & croit la bien entendre; tel autre enfin, pour en avoir remarqué en même temps quelques unes de longues, & quelques-unes de courtes, s'il en remarque une autrefois qu'elqu'unes qui soient differentes de ce qu'il avoit pensé, m'accuse d'incertitude sur mes Principes; il en vient même jusqu'à dire qu'il voit bien du changement dans ma taille, & qu'ainsi je n'ay rien d'asseuré à cet égard; & là-dessus fait, ce luy semble, les plus belles reflexions du monde, pour prendre d'orénavant une route differente de la mienne.

Le premier de ces esprits, qui croyent d'abord tout penetrer, fait, pour ainsi dire, de grands massacres sur ses Arbres, quand dans la croyance qu'il a d'imiter ma maniere de tailler, il se resout de couper court en toutes occasions.

Le second avec une pareille intention ruine en peu de temps la beauté des siens, quand il laisse longues des branches, qu'il faudroit couper courtes.

Le dernier enfin tombe dans un embaras si grand, qu'il ne sçait plus quel party prendre.

Ce sont les abîmes où conduisent les faux raisonnemens des conjectures, & des vray-semblances, c'est pourquoy, quand je ne ferois icy autre chose que de rendre raison de ma conduite dire par exemple quelles sortes de branches je coupe courtes, & quelles je laisse longues, quels Arbres je charge davantage, & quels Arbres je charge moins, &c. avec les motifs que j'ay d'en user de la sorte; il me semble que ce ne sera pas peu faire pour le public, afin que ceux, qui en seront avertis, ne se tourmentent plus tant

pour

pour deviner,& par consequent ne se mettent plus si aisément au hazard de mal faire.

Cela étant, si ma conduite est approuvée, on l'imitera, & j'en seray ravy par l'interest, que je prens au plaisir d'un chacun, & si elle ne plaît pas, on la condamnera, & peut-être aura-t-on même la charité d'en publier quelque meilleure, dont je ne seray pas moins satisfait par la grande avidité, que j'ay de me perfectionner en cette matiere.

Enfin la troisiéme & derniere raison, qui m'oblige à écrire, est l'esperance, que j'ay, que la lecture de ce Livre apportera deux autres avantages, dont je croy devoir faire cas.

Le premier est, que chacune de mes maximes étant bien entenduë toute entiere, comme je le pretens; & comme elle pourra l'être par le moyen de ce que j'auray écrit, elle donnera, ce me semble, quelques secours pour mieux faire en Jardinage: mais si par malice, ou par ignorance on vient à n'en prendre qu'une partie, & en laisser l'autre, je suis assez persuadé qu'on se trompera extrémement; c'est pourquoy j'en veux avertir de bonne foy, afin que je ne sois pas responsable des inconvéniens, dans lesquels, on ne manquera pas de tomber, quand on fera difficulté de me croire entiérement.

Le second avantage est, que la plûpart des Jardiniers peu habiles, qui ont vû en passant ce que je fais, ou qui seulement en ont entendu parler, s'il leur arrive de mal réüssir (ce qui n'est que trop ordinaire) ils trouvent aussi tôt leur excuse toute prête à se décharger de leurs fautes sur moy; ils me font l'auteur de leurs mauvaises manieres d'agir, pour autoriser par mon nom ce qu'ils ne sçauroient autrement deffendre: Ils veulent que j'aye avancé quelque usage, auquel je n'auray jamais pensé; ils disent même avoir fait telle, & telle chose exprés à mon imitation, pour faire voir si on a tant de raison de me vouloir imiter; j'auray au moins par écrit une justification irréprochable: ainsi ne me pouvant faire dire que ce que j'auray effectivement dit, j'empêcheray qu'on ne m'en impute plus tant à l'avenir; d'où il arrivera peut-être qu'on ne maltraitera plus si fort des Arbres innocens, qui n'auroient pas manqué de bien faire, si on les avoit sagement conduits.

[a] Je hazarde donc de donner une instruction du Jardinage en vûë principalement de faire plaisir aux honnêtes gens, aussi bien ne puis-je me resoudre à souffrir plus long-temps, „ qu'à la honte de nos jours, & même s'il

** * 3

[a] Comme il'est fort important de travailler habilement en Agriculture „ aussi est-il beaucoup plus pernicieux d'y malfaire, „ que [illegible] n'y rien faire du tout. *Xenophon.*

permis de le dire, à la honte de toute l'aplication, que j'ay donné à cette matiere depuis plusieurs années, on puisse encore dire ce que Columelle reprochoit à son siecle, [a] que la science de l'Agriculture est veritablement une des plus belles, que l'homme puisse acquerir; mais que cependant on est encore reduit à ce malheur, qu'il se trouve peu de Maîtres pour l'enseigner, & peu de Disciples pour l'apprendre.

Je sçay bien que tous les Livres de Jardinage ont d'ordinaire commencé par une Preface pleine des éloges qu'on luy donne, & qu'apparemment ce seroit par là que celuy-cy devroit commencer; mais comme je suis bien éloigné de présumer, que je puisse trouver rien de nouveau à dire, pour faire valoir l'estime qui est dûë aux Jardins, & par consequent à la science qui apprend à les cultiver, & qu'aussi il seroit fort inutile de vouloir exhorter personne à s'y étudier, vû que la plûpart des hommes se trouvent naturellement passionnez pour une si agréable & si utile occupation, je commenceray simplement à poursuivre mon dessein, qui est d'instruire, si je suis en effet parvenu à m'en être rendu capable.

Je regarde donc icy, comme j'ay déja dit, deux sortes de gens.

Premierement ces illustres Jardiniers, [b] (c'est ainsi que faute d'autres termes plus particuliers, & plus significatifs je nommeray d'orénavant les fameux amateurs du Jardinage, de quelque condition qu'ils soient) & je regarde ensuite les Jardiniers ordinaires, je veux dire ceux qui sont vulgairement connus par le simple nom de Jardiniers, soit ceux qui en font déja la fonction, soit ceux qui veulent commencer à la faire.

Je veux aider aux premiers, c'est-à-dire aux Illustres Jardiniers, à trouver aisément le veritable divertissement des Jardins; & à l'égard des autres, je m'efforceray de les instruire, & de les mettre en état de bien remplir tous les devoirs de leur condition.

Mon dessein paroît assez grand, & assez beau, il est necessaire de le conduire avec quelque ordre: Voicy celuy que j'ay trouvé à propos de suivre.

[c] Je divise cet Ouvrage en six parties, dont chacune fera un Livre particulier.

Dans la premiere je commenceray par prouver, si je puis, qu'il ne faut point

a Sola res rustica, quæ sine dubitatione proxima, & quasi consanguinea sapientiæ est, tam discentibus eget, quam Magistris. *Columella.*

b Virum bonum cum antiqui laudabant, bonum agricolam, bonumque colonum prædicabant & amplissimè laudatum existimabant. *Cato.*

c DIVISION.

point se mettre à avoir des Jardins Fruitiers & Potagers, si on ne veut s'étudier à s'y rendre au moins raisonnablement entendu, & aussi tôt je montreray qu'il est facile d'y acquerir une connoissance grossiere, & suffisante, n'y ayant autre chose à faire pour cela que de lire éxactement, & faire observer un petit abregé des maximes du Jardinage, que j'ay mis comme par aphorismes dans le troisiéme chapitre de ce premier Livre.

Et ensuite dans cette même premiere Partie j'apprendray, ce me semble, à se bien connoître en chois de Jardiniers, ce qui, à mon sens, est une des choses des plus importantes en cette matiere; & enfin pour prevenir l'embaras, que pourroient icy trouver les nouveaux curieux faute d'entendre de certains termes de Jardinage, dont je me serviray dans ce Traité, j'en ay fait un petit dictionnaire, que je joints icy, & qui en donnera l'intelligence necessaire.

Dans la seconde Partie je feray d'abord connoître, qu'elles sont les qualitez necessaires à chaque terrein, pour être propre à devenir un Jardin, qui soit en même temps & utile, & agréable: l'expliqueray ensuite ce qui est à faire pour la preparation des terres qui sont assez bonnes, & pour l'amélioration de celles qui ne le sont pas, de quelle maniere il faut disposer tant pour la clôture & le treillage, que pour le terrein du milieu quelque Fruitier, & quelque Potager que ce puisse être, grand ou petit, régulier ou irrégulier, bien situé ou mal situé, afin que le terrein en soit si bien employé, qu'il y ait non seulement de l'agrément & de la propreté, mais aussi de la facilité dans la culture, & sur tout une abondance raisonnable, non-seulement de toutes sortes de Legumes, mais particulierement de beaux & de bons Fruits; & enfin je montreray comment il faut cultiver les Arbres tout le long de l'année, & comment leur renouveller les amandemens, quand ils en ont besoin.

Dans la troisiéme Partie je tâcheray d'apprendre, quelles sont à mon sens les bonnes especes de Fruits, non seulement afin qu'on se détermine à n'en choisir que de celles-là, mais aussi afin qu'on les sçache proportionner dans chaque Jardin; & comme ce n'est pas assez de sçavoir en general, quelles sont les principales especes de Fruits, je diray en particulier quelles sont les meilleures de chaque mois; je diray combien de temps pour l'ordinaire chacune a coûtume de durer, & même quelle quantité de Fruits à peu prés chaque Arbre planté de trois, quatre, cinq, & six ans doit commencer de fournir quand il est bien conduit, afin que sur cela on puisse se

régler,

régler, pour satisfaire suffisamment la passion de Fruits qu'on peut avoir. J'apprendray en même temps à donner à chaque Arbre fruitier la place, qui luy est la plus convenable pour y réüssir. En second lieu à choisir chaque pied d'Arbre, en sorte qu'il merite d'avoir place dans le Jardin.

En troisiéme lieu, à les preparer, tant par la tête que par les racines pour les planter; & enfin à les bien planter; ce sont toutes observations tres-necessaires, sans lesquelles il se fait seurement de fort grandes fautes.

Dans la quatriéme Partie je parleray de la taille des Arbres suivant l'usage, dont je me sers; & ensuite j'expliqueray, quelle est ma maniere d'en pincer quelques-uns, de les ébourgeonner, palisser, &c.

Dans la cinquiéme Partie je veux apprendre à éplucher les Fruits, c'est-à-dire à en ôter, quand il faut, aux endroits où il y en a trop: Car enfin il ne faut pas laisser à chaque Arbre autant de fruit, qu'il a fait de fleurs; il faut même se défier de ceux qui fleurissent trop; l'excés de leur bonne volonté, s'il m'est permis de parler ainsi, doit être regardé comme un grand défaut, & même comme une impuissance certaine à bien réüssir.

Je veux aussi apprendre à découvrir à propos ceux qu'on aura conservez, pour leur donner le coloris, & la bonté qui leur convient.

Apprendre à cueïllir juste soit ceux, qui sont meurs sur l'Arbre, soit ceux qui n'y sçauroient achever de meurir.

Apprendre à les conserver autant qu'on peut; & pour cela expliquer toutes les conditions necessaires pour la construction, exposition & disposition des Fruitiers.

Enfin apprendre à connoître la maturité & à servir, & faire manger à propos les uns & les autres, soit ceux qu'on ne peut garder, qui sont tous les Fruits d'Eté, soit ceux qui viennent à la serre pour être gardez, c'est-à-dire les Fruits d'Automne, & les Fruits d'Hyver.

Dans la même cinquiéme Partie je pretens traiter de quelques maladies d'Arbres, qu'on peut guerir, & declarer ingenuëment celles, contre lesquelles je n'ay pû trouver de remedes: Apprendre à remettre en vigueur les Arbres, qui ont languy faute de bonne culture: Apprendre enfin à connoître ceux, qui ne peuvent plus être rétablis, pour empêcher qu'on n'y perde plus inutilement, ny temps ny peine, ny dépense.

Je prétens encore dans la même Partie donner l'intelligence qu'il faut avoir aux Pepiniéres de toutes sortes d'Arbres Fruitiers, tant à l'égard du plan le plus propre à recevoir les Greffes, quelles qu'elles soient qu'à l'égard de la maniere de greffer, qui convient le plus à chaque sorte de

Fruit,

chaque ſorte de Plant. Je dis auſſi mon avis ſur les differentes manieres de Treillage.

Enfin dans la ſixiéme Partie je pretens traiter du Potager: c'eſt une matiere qui n'eſt pas moins vaſte dans ſon étenduë, que profitable entre les mains des gens qui l'entendent, & la pratiquent comme il faut: je tâcheray de le traiter aſſez amplement, afin d'apprendre.

Premierement ce qui doit utilement entrer dans toutes ſortes de Potagers, pour pouvoir dire qui'il n'y manque rien, & y ajouteray une Deſcription des Graines, & autres choſes qui ſervent pour la production, & multiplication de chaque Plante en particulier.

Expliquer en ſecond lieu ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année; quel doit être l'Ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mois; qu'elles ſont les manieres de les bien faire; & enfin ce qu'on doit trouver en tout temps dans chaque Potager, pour pouvoir dire qu'il eſt en bon état.

Apprendre en troiſiéme lieu, quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Plante pour parvenir au degré de bonté qui luy peut convenir, & ſur tout quelle eſt la bonne maniere de les faire rëüſſir, tant à l'égard des Légumes qui ſe ſement pour demeurer toûjours au même endroit, qu'à l'égard de ceux qu'il faut abſolument tranſplanter, comme auſſi à l'égard de ceux qui ſe multiplient ſans être ſemez.

Apprendre en quatriéme lieu, combien chacun occupe ſa place, ſoit devant que d'arriver à la perfection qu'il doit avoir, ſoit durant qu'il continuë de produire. Je marqueray en même temps, quelles ſont les Plantes qui ont beſoin de la Serre, pour fournir pendant l'Hyver, & quelles ſont celles; qui par le ſecours de l'induſtrie ſont produites malgré les gelées.

Et apprendre en cinquiéme lieu, comment on peut élever toutes ſortes de bonnes graines pour faciliter l'entretien de ce Potager, & combien de temps chacune ſe peut garder ſans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même deſtinée.

Un Jardinier, qui entendroit aſſez bien ce que je viens de propoſer dans la precedente diviſion, ſeroit apparemment tel qu'on le peut ſouhaiter pour un Jardin ordinaire: toutefois il ſemble que ce Jardinier auroit encore beſoin de s'entendre un peu à la Culture des Orangers; auſſi, comme nous avons dit cy-deſſus, ſont-ce proprement des Arbres Fruitiers, quoy qu'aſſez ſouvent on les regarde moins de ce côté là, qu'en vûë des Fleurs qu'ils peuvent produire. La matiere n'eſt pas à beaucoup prés ſi difficile

qu'on l'a crûë jusqu'à present; & même sans vouloir trop entreprendre sur tant d'habiles gens, qui se mêlent de ce qui fait le grand émail des Parterres, je pourray bien dire un mot de la Culture des Jassemins, & de la plûpart des Fleurs ordinaires qu'on peut avoir en chaque mois de l'année; & ce sera dans les secours des mois, ce qui est de la sixiéme Partie; aussi est-il vray qu'on peut avoir quelque peu de Fleurs dans la plûpart des Jardins raisonnablement grands, & même les avoir de bonne heure,[a] témoin le fameux Jardinier d'Oebalie; & ainsi comme chaque curieux n'étant pas en état d'avoir plusieurs Jardiniers, ou peut être ne le voulant pas, est souvent obligé de se contenter d'un seul pour l'entretien de sa curiosité, c'est ce qui fait qu'il me paroît assez necessaire, que celuy que je veux instruire en faveur d'un honnête homme, trouve icy en même temps quelque intelligence au-delà du Fruitier, & du Potager.

Peut-être que dans cette sixiéme Partie un Jardinier ordinaire trouvera au moins de quoy satifaire un Maître, qui n'a qu'une médiocre passion pour les Fleurs, & c'est ce que je me suis proposé, aprés quoy je ne puis m'empécher de dire, que bien-heureux sont ceux, qui en fait de Jardins sçavent suivre les sages conseils du Prince des Poëtes,[b] & l'exemple du Jardinier, qu'il a rendu celebre dans ses vers Il veut bien cet Auteur illustre, qu'on trouve beaux les Jardins qui sont grands, & veut même qu'on les louë;[c] mais cependant il veut qu'on se reduise à n'en cultiver que de petits.

Il faut en effet, que chacun de quelque condition qu'il puisse être se détermine de bonne heure, non seulement pour choisir la sorte de Jardin qui luy plaît le mieux, mais sur tout pour n'en entreprendre que la quantité qui luy convient, afin que sur cela il ne se charge que d'autant de Jardiniers qu'il en peut aisément entretenir, & qui luy sont absolument necessaires; ceux, qui en usent autrement, ne font que se preparer une matiere infaillible de beaucoup de chagrins, au lieu de s'en preparer une qui leur puisse faire trouver tous les plaisirs qu'ils s'étoient proposez;[d] Car enfin le Jardinage doit être utile; c'est le premier motif de son institution, & cette utilité n'arrive guéres, quand on entreprend au-delà de ses forces; elle n'est que pour ceux qui sçavent se contenter des médiocres entreprises.

[e] L'Agriculture en general peut bien être regardée comme une science d'une

a Primus vere rosam, atque Autumno carpere poma. *Virg. Georg.* 4.
b Cui pauca relicti jugera ruris extant. *Virg. Georg.* 2.
c Laudato igentia rura, exiguum colito. *Virg. Georg.* 2.
d Seráque revertens nocte domum dapibus mensas onerabat inemptis. *Virg. Georg.* 2.
e Fæcundior est culta exiguitas, quam neglecta magnitudo. *Palladius.*

d'une vaste étenduë, & propre à donner infiniment d'exercice aux Philosophes, attendu que la vegetation est une des belles partie de la Phisique.

Je sçay qu'il s'y fait beaucoup de belles questions, pour sçavoir par exemple, s'il y a dans les Plantes une circulation de seve, aussi bien que dans les animaux il y a une circulation de sang. Pour sçavoir si les racines attirent par une action effective le suc qui sert de nourriture à chaque Plante, ou si simplement elles reçoivent ce suc sans aucune action de leur part: comment se fait cette difference infinie de seve, qui fait la diversité des goûts & des figures dans les Plantes; comment se fait l'alongement, & la grosseur tant de la tige & des branches, que des feüilles, & des fruits, &c.

Il y a une infinité de semblables curiositez, dont je ne doute pas que la connoissance ne donnât du plaisir aux gens d'étude, mais peut étre ne donneroit-elle pas davantage de capacité à nôtre Ouvrier, qui est, comme j'ay dit, la principale chose que je me suis icy proposée; je pourray bien éxaminer à mon tour quelques unes de ces questions ingénieuses & délicates, pour en dire simplement mon avis à la fin de ce Traité, & ce sera sous le titre de reflexions sur l'Agriculture.

Mais cependant je n'estime pas qu'il soit icy fort necessaire d'en éxaminer à fond aucune, à moins que vray-semblablement elle ne doive servir à l'établissement de quelques maximes convenables à mon dessein. [a] Il est particulierement question d'apprendre ce qui tant pour l'abondance, que pour l'agrément peut faire réüssir avec plus de facilité, & moins de depense. Par exemple il me semble qu'il est assez important de sçavoir à peu prés le commencement, & l'ordre de la vegetation; de sçavoir ce que la seve fait tant dans les branches que dans les racines, selon qu'elle est plus ou moins abondante en chacune, soit forte soit foible; de sçavoir qu'elles branches ont plus de disposition à faire du Fruit, & quelles en ont davantage à faire du bois; de sçavoir la raison du labour, & des amandemens, & quelques autres choses qui ne sont pas moins utiles, parce que sans ces sortes de connoissances nous ne sçaurions établir au vray la maniere de tailler tant les racines que les branches, la maniere de faire en sorte que les Arbres fleurissent, & se mettent en état de donner de beaux Fruits, la maniere de rendre toutes sortes d'Arbres, & de Plantes vigoureuses, &c. & voilà particuliérement ce que je croy être bien necessaire de sçavoir.

Et en effet c'est sur la décision de telles difficultez que j'ay tâché de

[a] Summa omnium in hoc spectanda fuit, ut fructus is maximè probaretur, qui quam minimo impendio constaturus esset. *Plinius.*

raisonner autant que j'ay pû, afin de mieux établir les instructions, que je donne, & lesquelles je fonde uniquement sur des observations tres frequentes, tres-longues, & tres-éxactes, que j'ay faites moy-même dans toutes les parties du Jardinage, sans m'en être rapporté à personne ; si bien qu'enfin je communique à tout le monde ce que je puis avoir acquis de lumieres dans cette sorte d'Agriculture, & par ce moyen je rends conte de ce que j'ay vû faire à la nature dans la production des Vegetaux, & rends le conte non seulement sans reserve aucune, mais sincerement & de bonne foy, & de plus conformement à ma petite portée. Je m'explique de la maniere la plus simple qu'il m'a été possible, sçachant sûrement que c'est icy une matiere qui ne demande rien de fastueux & d'empoulé, [a] & que le plus grand ornement, dont elle ait besoin, consiste particulierement à être bien dévelopée, & bien entenduë.

J'ajoûteray icy que la troisiéme Partie de cet Ouvrage, où je traite du chois & de la proportion des Fruits, est celle, qui m'a fait le plus de peine, & qui si je ne me trompe, doit être une des plus utiles. L'entreprise que j'y ay faite n'est pas moins grande qu'elle est nouvelle: Ce qui me la fait dire nouvelle est, que jusqu'à present il ne me paroît pas que personne se soit jamais avisé d'en faire une pareille, & ce qui me la fait dire grande, est le grand nombre de matieres dont j'y dois traiter, qui quoy que communes & ordinaires ne laissent pas d'être inconnuës, & par consequent de faire bien de la peine à la plûpart des nouveaux curieux. Ce chois des meilleurs Fruits, cette proportion à garder pour le nombre de chaque espece eü égard à la grandeur des Jardins, & à la qualité de leurs fonds, cette regle pour les expositions & les distances, &c. Ce sont toutes matieres importantes en Jardinage, dont par consequent il est necessaire d'être instruit, ou autrement on ne sçauroit heureusement planter.

Mais ce que je trouve de fâcheux dans cette entreprise, est qu'il n'est pas possible de l'executer en peu de mots, & ainsi pour la bien conduire je me sens absolument obligé de faire une grande discution, j'ay crû même ne pouvoir me dispenser de mettre icy une suite d'Avant propos assez long, & peut être assez ennuyeux tant pour moy, que pour ceux en faveur de qui je le fais: si bien que, quand d'ailleurs cecy ne seroit pas tout propre à me broüiller avec quelques curieux sur le jugement que je donneray à l'égard de chaque Fruit en particulier, soit que j'en fasse cas, soit que je le méprise, le nombre des difficultez, que je dois trouver dans l'execution d'un dessein si étendu, auroit amplement de quoy me faire perdre coura-

a Ornari res ipsa negat contenta doceri. *Horatius.*

ge; aussi peu s'en est-il fallu que je ne me sois laissé entierement rebuter non seulement dés l'entrée mais aussi aprés avoir fait une bonne partie du chemin.

Cependant comme d'un côté mon ouvrage seroit, ce me semble, beaucoup moins utile que je ne prétens, si cette partie luy manquoit, & que de l'autre jay l'intention extrémement zelée pour faire plaisir & entierement éloignée d'offenser personne, je me suis encouragé à poursuivre mon projet, esperant qu'au moins bon nombre de ceux qui aiment les Fruits, & les Arbres fruitiers, & qui sont les seuls que je regarde dans cet endroit, me sçauront gré d'un travail qui leur abrege beaucoup de chemin; que si par hazard il s'en trouve quelques-uns qui croyent devoir se plaindre de mon goût, en ce qu'il ne sera pas toûjours conforme au leur, je dois croire que vray-semblablement ce sera sans chagrin contre moy, & sans déchainement contre mon dessein, puisque je ne prétens gêner, ny blâmer personne à l'égard de son goût. Je sçay fort bien que par l'ordre de la nature chacun est sur cela aussi bien que moy souverain juge de sa propre cause; en sorte que (comme on dit vulgairement) il n'est pas permis de disputer des goûts.

Cela posé je n'ay besoin que de bien suivre la resolution que j'ay faite d'avoir d'extrêmes précautions en toutes les Parties de ce Jardinage, pour m'y réduire autant que je pourray, [a] agissant cependant sur ce principe, qu'il n'en doit pas être à l'égard de l'instruction dans une matiere de doctrine, comme il en est dans les ouvrages d'éloquence; constamment il ne faut pas tout dire dans ceux-cy, il ne faut que faire entre voir ce qu'il y a de beau dans le sujet, [b] pour laisser aux honnêtes gens, le plaisir de penetrer eux mêmes; mais dans ce Traité je ne croy pas pouvoir mieux faire que de suivre le sage conseil d'un Seigneur aussi illustre par sa naissance, sa vertu, & ses grands emplois, que par la grande étenduë de son sçavoir; il m'a particulierement exhorté, de ne supposer jamais qu'on sçache en cecy ce que j'y puis sçavoir, étant persuadé que c'est le seul & veritable moyen que je puisse pratiquer pour réüssir; il faut par consequent que je fasse en sorte de ne rien obmettre, & de ne laisser rien de douteux dans mon instruction: ainsi étant fort ample, & peut-être fort intelligible par tout elle sera constamment utile en toutes ses parties, comme je le souhaite.

¶*** ¶ 3

a Nonnulla relinquenda auditori, quæ suo Marte colligat. *Demetrius, Phalereus de Elocut.*

b Qui omnia exponit auditori, vel lectori, ut nullâ mente prædito similis est ei, qui auditorem, vel lectorem improbat, atque contemnit.

Cette consideration m'engage necessairement à passer par de grands détails; c'est pourquoy d'abord je demande un peu d'indulgence pour l'éxactitude que j'auray, ne doutant point que communément elle ne paroisse trop grande; mais aussi j'ay lieu de croire que, si elle l'étoit moins, elle seroit suivie de beaucoup d'autres défauts infiniment plus fâcheux.

Joint que, si la longueur du Traité dégoute quelqu'uns de le vouloir lire, ce sera apparemment des gens accablez d'autres affaires plus grandes que celle-cy, & j'en suis tout consolé; car il n'est que pour des gens de loisir, ou pour des heures de recréation; tout au moins ceux qui se donneront la peine d'éxaminer ma conduite, verront pour ma justification que, comme j'ay déja dit, je n'ay prétendu autre chose que de dire simplement mon avis sur le sujet que je traite en cette troisiéme Partie.

Que si on veut bien s'en contenter, sans vouloir entrer en discution des raisons dont je me sers pour l'appuyer, on pourra laisser à part non-seulement mon Avant-propos, & mes considerations particulieres, mais aussi les descriptions que j'ay faites des Fruits; & cela étant on n'aura qu'à aller d'abord aux endroits, où je conclus de bonne foy ce que je croy devoir être fait pour planter sagement & heureusement; (ce qui est marqué le long de chaque marge, & plus particulierement dans l'Abregé que j'ay mis à la fin du Traité;) Ce sera là qu'on trouvera aussi-tôt tout le secours dont on croira avoir besoin, & dont on me voudra être obligé.

Ce qui m'a fait entreprendre une chose, que je croy si utile & si commode, est de voir beaucoup de Jardins de toutes sortes de grandeur, comme il m'est souvent arrivé, & m'arrive encore tous les jours, & d'y voir veritablement quelques Fruits, mais d'y voir en même temps les trois plus grands inconvéniens qu'on ait à craindre à cet égard.

Le premier consiste en ce qu'on n'y voit presque point d'especes bien connuës [ce qui n'est pas un trop bon signe de leur bonté] & en ce que sur tout les bonnes y sont bien plus rares que les mauvaises; c'est-à-dire par exemple qu'en fait de Poires, qui est d'ordinaire celuy de tous les Fruits qu'on plante le plus, on y trouve beucoup plus de Catillac, d'Orange, de Besideri, de Beurré blanc, de Jargonnelle, de Bon-chrétien d'Esté, &c. que de Bergamotte, de Virgoulé, de Leschasserie, d'Ambrette, d'Espine, de Rousselet, &c.

Le second inconvénient est que, s'il se trouve deux ou trois especes veritablement bonnes, elles y seront quasi toutes seules & assez souvent sous differens noms; Un Jardin sera par exemple pres-que tout planté de Bon-

chrétien

chrétien d'Hyver, de Beurré, de Messire-Jean, &c. ou quasi tout de Virgoulé, de Rousselet, de Verte-longue, &c. sans qu'un heureux mélange des unes & des autres s'y rencontre.

Enfin le troisiéme inconvénient, & le plus dangereux consiste en ce que rarement voit-on en chaque Jardin une suite de Fruits qui soit si bien entenduë, que sans discontinuation on puisse esperer d'en avoir l'Esté, l'Autône, & l'Hyver; quand [eu égard à la qualité de son terrein] cela se pourroit aisément faire; on se peut bien vanter d'en avoir suffisamment, ou peut-être trop, soit dans l'une des trois Saisons, soit dans quelque partie de chacune; par exemple d'avoir du Blanquet & du Rousselet pour l'Esté, du Beurré & de la Bergamotte pour l'Automne, du Bon-chrétien & de la Virgoulé pour l'Hyver &c. mais on a peu des autres bons Fruits, ou peut-être on n'en a point du tout, pour fournir successivement chaque Saison, pendant qu'elle dure, & encore moins pour fournir les trois tout de suite.

[a] Ce sont là sans doute des désordres fâcheux, & qui proviennent du peu de lumieres qu'on a quand on fait un Jardin; car pour lors on commence d'ordinaire par expliquer son dessein à ses amis, soit pour demander leurs avis (ce qui est bon, si ce sont des gens entendus en Jardinage) soit sur tout pour exciter leurs liberalitez, s'ils ont des Arbres à donner, ce qui d'ordinaire fait, pour ainsi dire plûtôt un hôpital ou un cahos d'Arbres Fruitiers, qu'un veritable Jardin; que si on n'a point d'habiles gens à consulter, on envoye, ou peut-être on va soy-même dans les lieux où se trouvent des Pepinieres, qui d'ordinaire sont tres-mal entenduës; on nomme quelques Fruits qu'on s'est proposé de planter, & du reste on s'y explique simplement & en general sur le nombre à peu prés des Arbres qu'on veut avoir, sans pouvoir marquer precisément les especes dont on auroit besoin, & encore moins la quantité de chacune de ces especes; en effet on ne croit pas pouvoir prendre un meilleur party, attendu que s'il (m'est permis de me servir de ces termes nouveaux) il n'est presque point d'habiles Frugis-Consultes, ny de bons Livres de cette Frugis-Prudence, où l'on ait pû prendre les lumieres necessaires pour faire un bon plan; & ainsi on se met à la discretion d'un Marchand, qui d'un côté n'est pas peut-être trop éclairé, ny trop bien fourny, quoy que d'abord il s'étudie à persuader qu'il a de toutes sortes de bons Fruits, témoin quelque memoire embroüillé qu'il ne manque pas de produire, & de l'autre côté ce Marchand veut sur tout profiter de l'occasion favorable qui se presente à luy, pour se défaire de

sa

[a] Dimidium facti, qui bene cœpit, habet. Ovid.

ſa Marchandiſe, ſçachant ſûrement qu'elle n'eſt pas de bonne garde.

Si bien qu'un nouveau curieux eſt réduit à planter ſoit les Arbres que ſes amis luy ont donnez, ſoit ceux que le Marchand luy a vendus, quels qu'ils ſoient, bons ou mauvais, & ainſi pourvû que le nombre qu'il vouloit ſoit remply, il eſt content & ſatisfait, & laiſſe paſſer bien doucement les quatre, cinq ou ſix premieres années, en attendant que chaque Arbre ait fait voir ce qu'il ſçait faire ; quelqu'un par-cy-par-là fructifie, & amuſe cependant l'eſperance de ſon Maître; & enfin le temps fait voir, quoy que veritablement trop tard, les erreurs où il étoit miſerablement tombé.

Mais parce que les Arbres ſont devenus grands, quelque mecontent qu'on ſoit des Fruits qu'ils produiſent, eu égard à ce qu'on s'étoit imaginé, on ne ſe reſout pas aiſément à les regreffer, encore moins à recommencer un nouveau plant tant on craint de s'engager à vouloir corriger les premieres fautes au hazard d'en faire encore d'autres auſſi fâcheuſes ; ainſi on ſe trouve embourbé, & on demeure dans la bouë, affligé cependant de ſe voir trompé dans l'eſperance qu'on avoit euë; ce qui produit ce dégoût ſi ordinaire, qui fait que tant de gens, qu'on a vû d'abord paſſionnez pour leurs Jardins, cherchent peu d'années aprés à s'en défaire à quelque prix que ce puiſſe être.

Voicy encore deux autres défauts fort communs ; le premier que faute de ſcavoir la diſtance raiſonnable, qu'il faut garder entre les Arbres, eu égard à la bonté du fond, à la hauteur des murailles à la qualité des eſpeces, &c. on les plante ſouvent ou trop prés, ou trop éloignez les uns des autres; le ſecond que faute pareillement de ſcavoir les ſituations les plus convenables à chacun on en place d'ordinaire aſſez malheureuſement une bonne partie.

[a] Avec un grand zele du Jardinage, comme je l'ay, peut-on n'être pas veritablement touché de tous ces inconvéniens, & n'avoir pas compaſſion de ceux qui commencent à s'engager dans la curioſité des Fruits ſans y eſtre un peu habiles; c'eſt pourquoy, autant qu'il me ſera poſſible, je veux tâcher de prevenir tous ces défauts, & faire en ſorte qu'à l'avenir on plante avec tant de circonſpection, que ſi on a un Jardin aſſez grand, pour y pouvoir mettre un nombre d'Arbres aſſez raiſonnable, on y ait ce qu'on y peut avoir de principaux Fruits pour chaque Saiſon de l'année.

Cette raiſon là qui regarde la ſuite des Saiſons, pourra bien quelquefois me faire preferer dans les plans un moins bon Fruit à un autre meilleur, & cela, parce que ce meilleur vient dás un temps où j'en puis avoir ſuffiſamment de ces autres, qui ſont admirables, & que le moins bon vient dans une

a Ignaroſque viæ mecum miſeratus agreſtes. *Virg. Georg. 1.*

une Saison, où la disette des plus excellens étant tres-grande on est trop heureux d'en avoir au moins de médiocres : ainsi par éxemple n'ayant que peu de place pour des Poiriers en buisson je planteray quelquefois un Martin sec, ou un Bugy, qui sont d'assez bonnes Poires d'Hyver, devant que de planter une Robine, ou un Bon-chrétien d'Esté musqué, &c. qui sont des Fruits d'Eté beaucoup meilleurs en soy que ne sont les deux precedens. On verra cy-aprés les raisons qui m'obligent d'en user de la sorte.

Ceux qui sans vanité n'en sçavent pas tant que moy en cette matiere, pourront bien d'abord s'étonner d'un tel chois, qui sans les circonstances particulieres, qui me l'ont fait faire, paroîtroit assez bizarre; mais j'ose assûrer qu'il ne leur sera pas trop aisé d'improuver ma conduite, s'ils veulent se donner le temps d'éxaminer mes raisons.

Mais comme, quelque connoissance qu'on eût des bonnes especes, on n'en seroit pas plus avancé, s'il étoit difficile, ou peut estre impossible de les trouver dans les Pepinieres; Voicy la réponse que je fais à une difficulté si importante.

J'espere que mon éxactitude sur ce chois, & cette proportion de Fruits produira un réglement & une espece de réforme dans toutes les Pepinieres, c'est-à-dire que non seulement elle banira la confusion, & pour ainsi dire la mal-habileté de celles qui se trouveront mal faites, mais en fera faire de nouvelles avec toute l'intelligence possible; & pour lors il arrivera qu'au lieu de continuer à greffer encore de ces especes, que je méprise nommément, non plus que de celles dont je ne fais nulle mention, les unes & les autres pouvans par ce moyen tomber dans le mépris, & par consequent demeurer en perte pour les Jardiniers, il arrivera dis je qu'on ne greffera plus que de celles que j'estime soit nouvelles, soit anciennes, & nullement des autres : on greffera moins de celles dont il faut planter peu, & davantage de celles dont je conseille de planter beaucoup; & ainsi d'un côté le débit sera bon & infaillible pour les habiles Marchands, & voilà dequoy les animer à faire de mieux en mieux; & de l'autre tous les Jardins se mettront insensiblement sur le pied de devenir parfaits, & voilà ce qu'il faut pour le plaisir de tous nos curieux.

Et en attendant que les Pepinieres soient dans ce bon état, que je me propose, en sorte qu'un jour on y puisse trouver tout ce qu'il faudra de bons Arbres; comme on sçaura par mon chois les principales especes de chaque Saison, s'il arrive que parmy beaucoup de ces Fruits, qui sont reprouvez, on en trouve dans les vieilles Pepinieres au moins

une partie de ceux qui ſont eſtimez, on s'y attachera volontiers pour en prendre même plus qu'on n'en auroit reſolu, ſans hazarder cependant d'en prendre aucun des autres ; & ſur cela on fera ſon conte de deux choſes, l'une, ou de ne planter que de ce peu de bonnes eſpeces qu'on aura trouvées, & de remplir par ce moyen toutes les places qu'on avoit à remplir, ou d'attendre à une autre année, pour chercher ce qu'on n'a pû encore trouver, plûtôt que de planter des eſpeces qui ſoient douteuſes ou inconnuës.

Peut eſtre meſme, comme il eſt à propos, aura-t'on cette ſage prévoyance de preparer au moins dequoy greffer l'année d'aprés les eſpeces qu'on n'aura pas trouvées, & que j'auray conſeillé de planter, & ce ſera ou ſur une partie de ces Arbres pris de trop, ou ſur de bons ſauvageons qu'on fera mettre en place à cet effet ; car enfin en matiere de plans, du moment qu'on a reſolu d'avoir des Fruits, il ne faut oublier quoy que ce ſoit pour ſuivre le précepte de Caton, c'eſt à-dire pour gagner temps, & avancer ſa curioſité.

Ædificare, diu cogitare oportet ; conſerere, facere non cogitare. Cato.

PREMIERE



Le Jardin Potager du Roy a Versailles.

Pourprées violettes. Pruniers en Espalier. Espaliers meslés de toutes sortes de bonnes Pesches.

23. Figuiers en Espalier. 24. Pavies et Brugnons en Espalier. 25. Pesches Jaunes et Pesches en Espalier.

Poires d'hyver et a cuire en Espal. Poires d'automne en Espal. Poires d'esté en Espal. Admirables en Espal. Pourprées en Esp. Violettes hatives. Violettes hatives en Espalier. Pesches chevreuses. Madrouges et Bourdin en Espalier. Mignonnes en Esp. Mignonnes en Esp.

Figuiers en Espal. Figuiers en Espaliers.

toutes 8. pesches 7. hatives 6. et les Mag. 5. blanche en Espalier

Abricots 3. Cerises precoces 1. avant pesches. Abricots en Espal. Pesches Violettes et Pluvines en Espalier.

100 90 80 70 60 50 40 30 20 10 Toises.

1. 2. 3 et 4. Jardins destinez pour les Fraises.
5. 6. 7. et 8. Jardins biais d'une situation à estre favorisez des rayons du Soleil dans les quatre différentes expositions
9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. et 19 onze petits Jardins tout enclos de murailles, et qui sont remplis de differents fruits et legumes
20 asperges a rechaufer.
21. Le prunelay lieu où sont toutes sortes de pruniers tant en buisson qu'en Espalier.
22. Jardin bourgeois où sont aussi des asperges a rechaufer.
23. Figuiers en buisson en Espalier
24 et 25. Jardins destinez a faire des couches a concombres et a petites salades.
26. Melonniere et toutes sortes de chaux
27 Porte du public ou l'on distribue les herbes et autres legumes.
28. petit cabinets pour serrer les herbes qu'on distribue en suite
29. la Figuerie lieu ou sont tous les Figuiers en caisse.
30 Serre pour les figuiers encaißé
31 Maison que le Roy a eu la bonté de faire bastir pour moy.
32. Cour de la dite Maison.
33. Mayson du Jardinier et de ses garçons.
34. basse cour de la dite Maison

35. petit Jardin destiné pour quelque fleurs.
36. la grande entrée du Roy qui est bordée de poiriers de Rousselet et de Robine a haute tige.
37. Terrasse qui regne tout a l'entour du grand quarré.
38. le grand quarré.
39. Voute ou l'on serre les racines les artichaux choux fleurs &c. pendant l'hyver.
Les Espalier du grand Jardin sont remplis d'admirables et de Nivettes.
Toutes les murailles des terrasses du grand Jardin sont en raisins.
Les expositions du nord de tous les Jardins sont en poires.
Des 16. quarrés A. B. C. sont poires d'este D. E. F. poires d'automne les autres 10. quarrés sont poirriers d'hyver.
Toutes les pommes sont au tour des onze Jardins du Costé de Sataury.
Il manque seulement dans ce plan le Jardin des nouve autez qui est d'tenant du Jardin marqué 23. c'estoit autrefois la Cour des fumiers.

P. Picard f.



PREMIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Combien il est necessaire qu'un honnête homme, qui veut avoir des Fruitiers & Potagers, soit au moins raisonnablement instruit de ce qui regarde ces sortes de Jardins.



E Jardinage, duquel je commence ici de traiter, produit sûrement beaucoup de plaisir à l'honnête homme qui s'y entend, & s'y applique; mais ce même Jardinage, s'il est entre les mains d'un Jardinier qui soit peu habile ou peu laborieux, a de grands inconveniens à craindre, & de grands chagrins à donner. Ce sont deux veritez que tout le monde connoît, & que personne n'a jamais entrepris de contester, étant certain que rien au monde ne demande tant de prévoyance, & d'activité que ces sortes de Jardins Fruitiers, & Potagers. Ils sont, pour ainsi dire, dans un mouvement perpétuel, qui les porte à agir toûjours ou en bien, ou en mal, selon la bonne ou la mauvaise conduite de leur Maître; aussi recompensent-ils amplement les bons Ouvriers, & punissent-ils rigoureusement les miserables.

La preuve de la premiére des deux veritez que je viens de proposer,consiste en ce que constámment il n'y a rien de plus réjoüissant premiérement que d'avoir un Jardin, qui soit dans une belle & bonne situation, qui soit d'une raisonnable grandeur, & d'une figure bien entenduë, & qu'on ait peut-être disposé soy-même, comme il est.

En second lieu que ce Jardin soit en tout temps non-seulement propre pour la promenade, & pour l'agrément des yeux, mais aussi abondant en bonnes choses pour la délicatesse du goût, & la conservation de la santé.

En troisiéme lieu y voir tous les jours quelque petit Ouvrage nouveau à faire, semer,planter, tailler,palisser, voir ses Plantes croître, ses Légumes embellir,ses Arbres fleurir, ses Fruits noüer, ensuite grossir, prendre couleur, meurir, venir enfin à les cueillir, les goûter, en régaler ses amis, entendre loüer leur beauté, leur bonté, leur quantité; tout cela ensemble fait sans doute l'idée de beaucoup de choses extrémement agréables.

Pour preuve de la seconde verité il n'y auroit qu'à faire ici en peu de mots le dénombrement de tous les désordres, dont nôtre Jardinage est menacé, ou plûtôt deshonoré, quand il manque de culture; mais ils ne sont que trop connus: il n'y a presque rien de si ordinaire que d'entendre des plaintes sur cette matiere.

Il est donc vray que dans le Jardinage il y a des plaisirs, & des chagrins; il n'est pas moins vray que les plaisirs sont pour les Jardiniers intelligens & actifs, & que les chagrins arrivent immanquablement à ceux qui sont paresseux, ou mal-habiles.

Cela étant, il faut demeurer d'accord qu'on n'est ny à excuser, ny à plaindre, si au lieu de tirer de son Jardin tout l'avantage qu'on s'en étoit promis, on est reduit à ce malheur de n'y avoir que de la dépense, de la perte, du dégoût, des sujets de colere, &c. pendant que d'autres avec un peu de sçavoir faire en ont évité tous les désordres, & en goûtent toutes les douceurs; d'où il s'ensuit que, si l'honnéte homme veut s'engager à avoir un Jardin comme une chose qui luy convient si bien, il faut absolument qu'il se rende habile en Jardinage, ou bien il n'y doit pas seulement penser.

La grande question est de sçavoir, si cette habileté, que je tiens nécessaire, est facile, ou difficile à acquerir, pour prendre sur cela un party raisonnable.

Au premier cas, c'est-à-dire s'il est facile de devenir habile, je suis persuadé que beaucoup d'honnêtes gens le voudroient devenir, car naturellement tout le monde en a envie: je suis aussi persuadé que déja il y auroit eu un assez grand nombre, si on avoit eu de suffisantes instructions pour cela.

Au second cas, c'est-à-dire s'il est mal-aisé de parvenir à une habileté suffisante,il faut s'attendre qu'on trouvera peu de curieux qui veüillent bien l'entreprendre;chacun sera dégoûté par l'incertitude de réüssir aprés y avoir mis beaucoup de temps,& y avoir pris beaucoup de peine.

L'honneur que j'ay depuis tant d'années d'avoir la direction des Jardins Fruitiers, & Potagers des Maisons Royales, me donne, ce semble, quelque autorité pour répondre a cette grande question: si bien que sans vouloir tromper personne, & ayant un grand désir de contribuer à la satisfaction des honnêtes gens j'assûre qu'il est tres aisé d'acquerir autant d'intelligence qu'il en faut raisonnablement à nôtre curieux, afin qu'il se mette a couvert de ce qui le peut fâcher, & qu'en même

temps il se mette en état de joüir de ce qu'il cherche.

Je n'auray pas de peine à prouver ce que je viens d'avancer, aprés que je me seray plus particuliérement expliqué sur ce que je pense de tous les plaisirs, qui doivent être inséparables du Jardinage, dont est question.

a Le plus considerable de ces plaisirs n'est pas simplement de pouvoir obtenir tout ce que peuvent produire & un terrein qu'on aura bien disposé, & un fond qu'on aura bien façonné, & des Arbres qu'on aura peut-être soy-même greffez, plantez, taillez, cultivez, &c. quoy qu'en verité l'idée d'une telle joüissance aye des charmes capables d'engager à sa recherche; il consiste en beaucoup d'autres choses, tant pour celuy qui veut agir luy-même, que pour celuy qui ne peut agir que de son conseil, & de ses ordres.

Et c'est en premier lieu à sçavoir sûrement comment il s'y faut prendre, pour faire que chaque partie du Jardin produise heureusement, & abondamment ce qu'on luy demande pour chaque mois de l'année. L'honnête Jardinier, comme j'ay déja dit, ne manque jamais icy d'être recompensé de sa peine, de ses soins, & de son habileté. *b* La terre qu'il cultive en personne, luy rapporte sans doute avec plus de profusion, parce qu'en effet elle est beaucoup mieux cultivée, & comme si elle craignoit, pour ainsi dire, le malheur d'appartenir à un Maître, qui ne sçait que par son Jardinier la maniére dont il la faut traiter, il semble que pour engager ce Maître habile, à qui elle appartient, à continuer de la cultiver luy-même, elle s'efforce à luy produire au-delà de son ordinaire.

c Ce plaisir du Jardinage consiste en second lieu à sçavoir se défendre de beaucoup de dépenses grandes, & inutiles, ausquelles souvent on se laisse engager par de miserables conseils. Y a-t-il rien de si ordinaire que de voir en je ne sçay combien d'endroits, qu'on ne fait autre chose que faire, défaire, & refaire, & d'ailleurs ne voit-on pas souvent mettre beaucoup de temps, & d'Ouvriers à faire une chose qui pouvoit être faite & plus promptement, & par moins d'hommes? ainsi il se fait bien des dépenses, qui entraînent souvent à leur suite de grands chagrins, & quelquefois aussi de grandes incommoditez.

Il consiste en troisiéme lieu à sçavoir connoître les inconveniens, que j'expliqueray en son lieu, dont les uns sont invincibles, & les autres ne le sont pas: cette connoissance apprend à se preparer de bonne heure à recevoir patiemment les premiers s'ils arrivent, & à se mettre en état d'éviter sûrement les seconds, sans passer par mille raisons impertinentes d'un Jardinier mal-soigneux, ou mal-habile, qui prétend mettre à couvert sa négligence, ou son incapacité en rejettant les désordres, & la stérilité de son Jardin sur ce qui n'en est pas la veritable cause.

Ce plaisir consiste en quatriéme lieu a sçavoir condamner d'un côté à propos ce qui est mal-fait dans ses Jardins, & de l'autre à loüer pareillement à propos ce qui est bien, & selon les régles. Il n'y a rien de plus naturel à tous les Maitres, qui parlent de leurs Jardins, que d'y blâmer, ou loüer quelque chose, comme si c'étoit par là qu'ils veulent en effet paroître ce qu'ils sont; constamment il n'y a rien de plus dangereux pour le service du Jardin, ny de plus mal-plaisant pour la personne d'un Maitre que de s'exposer publiquement à la risée, ou aux corrections de son

a Ipsa ratio arandi spe magis & jucunditate, quam fructu, atque emolumento tenetur, &c. *Cicero.*
b Honestis manibus omnia melius proveniunt, quoniam & curiosius fiunt. *Plinius.*
c Infœlix ager, cujus Dominus villicum audit, non docet. *Columella.*

Jardinier, ce qui arrive immanquablement, quand le Maître n'est pas assez intelligent, pour parler juste dans cette matiére.

Ce plaisir consiste en cinquiéme lieu à être en réputation de sçavoir donner de bons avis, & de les donner volontiers à ceux qui en ont besoin : qu'elle satisfaction n'a-t'on point, quand on redresse un amy qui étoit ou trompé, ou embarassé, ou prêt à se dégoûter de son entreprise,& que dans la suite on l'a mis en état de se loüer à tous momens de la bonne fortune qu'on luy a procuré dans son Ouvrage?

Et enfin ce plaisir consiste principalement à sçavoir juger par soy-méme, & pour soy-méme de la capacité des Jardiniers, soit afin de ne pas tomber dans la disgrace d'en quitter quelquefois un bon sur de miserables petites raisons, & d'en prendre ensuite un mauvais, soit pour se resoudre sagement & à propos de chasser celui qui fait mal son devoir, pour en choisir avec certitude quelqu'autre, qui soit capable de mieux faire.

Or s'il est vray qu'il y ait assés de facilité à parvenir à tant de veritables plaisirs, comme je m'en vais le faire voir clairement; n'ay-je pas raison de conclure que, quand on entreprend des Jardins sans se mettre en peine de se rendre au moins suffisamment éclairé en Jardinage, on en mérite tous les dégoûts, qui sont en grande quantité, au lieu de mériter toutes les douceurs, qu'il peut produire, dont le nombre est infiny, & que par conséquent il faut s'étudier à acquerir les lumieres qui sont icy nécessaires?

Peut-être me dira-t'on d'abord, que je propose par là un expédient infaillible pour introduire la chose du monde la plus pernicieuse en toutes sortes d'affaires, c'est-à-dire des demy-sçavans: l'objection paroît assez forte, mais les deux réponses que j'ay à y faire, le sont ce me semble, beaucoup davantage.

La premiere est que, quand l'honnête Jardinier sera une fois parvenu à la connoissance certaine de quelques principes capables de luy donner une bonne teinture du Jardinage, on doit être assuré qu'il ne voudra pas s'en tenir à cette simple connoissance des premiers élemens, il luy prendra infailliblement une grande avidité de sçavoir davantage une chose, qui plaît tant. On le verra bien tôt après pousser plus avant les lumieres qu'il aura acquises, & par conséquent il demeurera peu de temps dans cet état dangereux, & redoutable de ce qu'on appelle demy-science.

Mais la seconde réponse, qui n'est pas moins importante, est que sûrement cette demy-science de l'honnête Jardinier, s'il l'a faut nommer ainsi, vaut beaucoup mieux, fondée comme elle est sur de bons principes, que la fausse imagination de sçavoir des Jardiniers ordinaires; il n'est que trop vray que rarement se trouve-t'il parmy eux autre chose qu'une ignorance présomptueuse & babillarde, soûtenuë d'une miserable routine. N'est-on pas trop heureux, si on peut aisément parvenir à voir clair là-dedans, & se mettre au dessus de tant de faux raisonnemens, qu'on seroit obligé d'essuyer, & par conséquent éviter beaucoup de chagrins, & avoir beaucoup de plaisirs.

CHA-

CHAPITRE II.

Combien il est facile à un honnête homme d'acquerir au moins une suffisante connoissance en fait de Iardinage.

ENsuite de ce premier fondement, qui établit que l'honnête Jardinier doit absolument s'étudier à se rendre habile en Jardinage.

Je propose encore celuy-cy, que s'il n'a pas le temps de s'y rendre consommé (ce qui n'est pas absolument necessaire) il peut croire avec certitude qu'il en sçaura assez pour son usage, c'est-à-dire pour pouvoir sûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son Jardin, & pour empêcher que son Jardinier ne luy en impose à tous momens, pourvû qu'il sçache à peu près les cinq, ou six articles qui suivent.

Le premier est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur nécessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des Jardins utiles.

Le second est de ce qui regarde les Arbres, pour les choisir bien conditionnez, soit quand ils sont encore sur pied dans les Pépinieres, soit quand ils sont arrachez; qu'il sçache au moins les noms des principales especes de Fruits de chaque Saison, qu'il les connoisse, & sçache à peu près demander le nombre de chacune selon ses besoins, & selon l'étenduë de son Jardin; qu'il sçache preparer les Arbres par la tête, & par les racines, devant que de les remettre en terre; qu'ensuite il les sçache bien espacer, & bien exposer; qu'il sçache non pas toutes les régles de la Taille, mais au moins les principales, soit à l'égard des Buissons, soit à l'égard des Espaliers; qu'il sçache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les Arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion, & enfin donner à chacun la beauté qui luy peut convenir.

Le troisiéme article regarde les Fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

Le quatriéme regarde les greffes en toutes sortes d'Arbres Fruitiers soit en place, soit en Pépiniéres, tant pour le temps, que pour la maniére de les appliquer.

Enfin le cinquiéme article regarde la conduite generale de tous les Potagers, & sur toutes choses pour sçavoir le plaisir, & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me semble que le nombre de ces articles n'est pas grand, & j'assûre nôtre curieux qu'il trouvera à s'en instruire suffisamment, & en peu de temps dans le petit Abregé qui suit.



CHAPITRE III.

ABREGE' DES MAXIMES DU IARDINAGE.

PREMIER ARTICLE.

Sur les qualitez de la terre.

ON connoît que le fond d'un Jardin eſt bon, & particuliérement pour les Arbres Fruitiers,

Si premiérement tout ce que la terre y produit ſoit d'elle-même, ſoit par culture eſt beau, vigoureux, abondant, & que par conſéquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En ſecond lieu ſi cette terre à en fleurer une poignée ne jette aucune mauvaiſe odeur.

En troiſiéme lieu ſi elle eſt facile à labourer, & qu'elle ne ſoit point trop pierreuſe.

En quatriéme lieu ſi à la manier elle eſt meuble ſans être trop ſeiche, & legére comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout à fait ſablonneuſes.

En cinquiéme lieu ſi elle n'eſt point trop humide comme les terres marécageuſes, ou trop forte comme les terres franches, & qui approche fort de la nature des terres glaizes.

Enfin à l'égard de la couleur la principale eſt, qu'elle ſoit d'un gris noirâtre; il y en a cependant des rougeâtres qui ſont fort bien; je n'en ay jamais vû qui fuſſent en même temps & fort blanches, & fort bonnes.

DEUXIÉME ARTICLE.

Sur la profondeur de la terre.

IL faut qu'au deſſous de la ſuperficie, qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre ſemblable à celle de deſſus; maxime tres-importante, & dont il faut être raiſonnablement aſſuré par le moyen de quelque foüille faite au moins en cinq, ou ſix endroits differents.

On ſe trompe fort, quand on ſe contente d'une moindre profondeur, & ſur tout pour les Arbres, & pour les Plantes à longues racines, ſçavoir Artichaux, Betteraves, Scorſonnerre, Panais, &c.

TROI-

TROISIÉME ARTICLE.

Sur les Labours.

LEs plus fréquents ſont d'ordinaire les meilleurs; tout au moins à l'égard des Arbres, en faut-il quatre par an, ſçavoir au Printemps, à la Saint Jean, à la fin d'Aouſt, & immédiatement devant l'Hyver; & generalement parlant il ne faut jamais ſouffrir que la terre ſoit en friche & pleine de méchantes herbes, ny trepignée, ny battuë des grandes ravines d'eau; elle fait grand plaiſir à voir quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menuës Plantes, par éxemple les Fraiſiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être ſouvent ſerfoüies, ou ſerfoüetées pour mieux faire leur devoir.

QUATRIÉME ARTICLE.

Pour les Amandemens.

TOutes ſortes de fumiers pourris de quelque animal que ce ſoit, Chevaux, Mulets, Bœufs, Vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres employées en Plantes Potagéres: celuy de Mouton a plus de ſel que tous les autres, & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité: il eſt à peu prés la même choſe pour celuy des Poules, & des Pigeons, mais je ne conſeille guéres d'en employer à cauſe des pucerons dont ils ſont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux Plantes.

Le Fumier des feüilles bien pourries n'eſt guéres propre qu'à répandre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empécher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie; en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les Légumes du Potager demandent beaucoup de Fumier; les Plans d'Arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le fumier le plus mal-placé pour les tranchées eſt celuy qui ſe met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles ſoient bonnes & bien faites, à moins qu'on ne leur ait donné approchant de ſix pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

CINQUIÉME ARTICLE.

POur la diſpoſition ordinaire des Jardins Fruitiers & Potagers j'eſtime, que la meilleure, auſſi bien que la plus commode pour le Jardinier eſt celle qui ſe fait, autant qu'on peut, par des quarrez bien reglez; en ſorte que, s'il eſt poſſible, la longueur ſoit un peu plus grande que la largeur; les allées auſſi doivent étre d'une largeur convenable & proportionnée, tant ſur leur longueur, que ſur toute l'étenduë du Jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de ſix à ſept pieds de pro[illegible].

& les plus larges, de quelque longueur qu'elles ſoient, ne doivent jamais exceder trois ou quatre toiſes au plus; & pour ce qui eſt de la grandeur des quarrez, c'eſt ce ſemble un defaut d'en faire qui ayent plus de quinze, ou vingt toiſes, d'un ſens ſur un peu plus, ou un peu moins de l'autre; ils ſont aſſez bien de dix à douze ſur quatorze à quinze; & tout cela ſe doit régler ſur la grandeur du Potager en ſoy.

Les ſentiers ordinaires pour la commodité du ſervice ſe font d'environ un pied.

Bien entendu qu'un Potager, quelque agréable qu'il ſoit dans ſa diſpoſition, ne réüſſira jamais, ſi la commodité de l'eau pour les arroſemens ne s'y trouve.

Sixiéme Article.

A L'égard de cet Article, qui concerne la connoiſſance des Arbres Fruitiers qu'on doit planter, il ſuffit, & il eſt important de ſçavoir,

Qu'un Arbre pour meriter d'être choiſi, quand il eſt encore en Pepiniére, doit avoir l'écorce nette, & luiſante, & les jets de l'année longs, & vigoureux.

Et s'il eſt déja hors de terre il faut, qu'outre les conditions precedentes il ait encore les racines belles, bien ſaines, & qu'à proportion de la tige elles ſoient paſſablement groſſes; je ne prens jamais de ces Arbres qui n'ont preſque rien que du Chevelu.

Les Arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une ſeule tige, me paroiſſent les plus beaux à choiſir pour planter.

En Péchers, & même en Abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage; & encore faut-il être en cecy plus rigoureux pour les Pêchers que pour les Abricotiers, & même ne prendre jamais un Pêcher, qui dans le bas de la tige n'aye pas les yeux beaux, ſains, & entiers; la groſſeur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige eſt celle, qu'il faut particulierement eſtimer pour les Péchers.

Les Péchers ſur Amandiers réüſſiſſent mieux en terre ſeiche, & legere, que dans celle qui eſt forte & humide.

Le contraire eſt de ceux, qui ſont greffez ſur Pruniers.

En toutes autres ſortes d'Arbres nains la groſſeur eſt celle de deux à trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les Pommiers ſur Paradis, à qui la groſſeur d'un pouce eſt tres-ſuffiſante.

La groſſeur des Arbres de tige eſt celle de cinq à ſix pouces, par le bas, & la hauteur de ſix à ſept pieds.

La greffe des petits Arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle eſt recouverte, c'eſt une marque de vigueur au pied, auſſi bien que de ſoin & d'habileté au Jardinier qui l'a élevé.

Toutes ſortes de Poires réüſſiſſent en Buiſſon & en Eſpalier, & réüſſiſſent ſur franc, auſſi bien que ſur Cognaſſiers; mais il eſt bon de remarquer qu'il n'en faut que ſur franc, ſoit dans les terres legeres, ſoit dans celles qui ſont d'une médiocre bonté.

Les Poires de Bon-Chrétien d'Hyver en Buiſſon, ou en Eſpalier ne peuvent que difficilement acquerir ſur Franc la couleur jaune, & incarnatte qu'on y ſouhaite; il faut de celles-cy ſur Cognaſſiers.

Les Virgoulé, & les Robines sur franc font de la peine à les mettre à Fruit; mais enfin ce mal là n'est pas sans remede; constamment elles fructifient plûtôt sur Cognassiers.

Les poires de Bergamotte, & de petit Muscat réüssissent peu en Buisson, & sur tout dans les terres humides.

Les principales especes de Fruits soit Poires, soit Pommes, soit Pêches, soit Prunes, sont assez connuës; mais comme il est de tres-grande consequence de faire un plant bien entendu, je croy que nôtre nouveau curieux doit avoir recours au Traité que j'ay fait avec une grande exactitude sur le chois, & la proportion de toutes sortes de bons Fruits à planter en quelque Jardin que ce soit, tant en buisson & en Arbres de tige, qu'en espalier, ou autrement j'ose dire, qu'il court grand risque de faire bien des fautes, dont il aura peine à se consoler: cependant il doit sçavoir qu'en fait de Poires les principales d'Esté sont le petit Muscat, la Cuisse-Madame, la Poire sans peau, les Blanquettes, la grosse, la petite, celle à longue queuë, la Robine, la Cassolette, le Bon-chrétien musqué, le Rousselet, la Salviati; les principales d'Automne sont les Beurré, Bergamotte, Vertelongue, Crasane, Muscat-fleury, Lansac, Loüise-bonne; les principales d'Hyver sont les Virgoulé, Leschasserie, Espine, Ambrette, saint Germain, Bon-chrétien d'Hyver, Colmar, Bugy, saint Augustin, & quelques Martin-secs.

En fait de Pommes, les principales sont les Calvilles tant la rouge, que la blanche, les Reinettes, c'est-à-dire la grise & la blanche, tous les Courpendus, & les Fenoüillets.

En Prunes, les principales sont la jaune hâtive, les Perdrigon blanc & violet, les Mirabelles, les Damas de plusieurs sortes, les Rochecourbon, les Imperatrices, les Prunes d'Abricot, & sainte Catherine, l'Imperiale, la Royale, &c.

En Pêches, les principales sont l'Avant-Pêche, la Pêche de Troye, les Magdelaines la blanche, & la rouge, la Rossanne, la Mignonne, la Chevreuse, la Bourdin, les Violettes tant la hâtive, que la tardive, les Persique, l'Admirable, la Pourprée, la Nivet, les Jaunes-lisses, la Jaune tardive.

Et pour les Pavies, le Brugnon violet, le Pavie blanc, le Cadillac & le Ramboüillet.

En fait de Figues, celles qui sont blanches dedans & dehors, sçavoir la longue & la ronde, sont les meilleures pour ce païs-cy.

En fait de Raisins, il faut particulierement faire cas du Muscat soit blanc soit rouge, soit noir; le Muscat long quand il est bien placé, & en bon fond, est admirable: le Chasselas réüssir plus sûrement que pas un.

En Cerises, tout le monde sçait que la tardive & la griote, & même le Bigarreau sont de tres-bons Fruits en Arbres de tige; la Cerise précoce n'est à considerer qu'en Espalier.

SEPTIEME ARTICLE.

POur preparer un Arbre tant par la tête, que par la racine devant que de le planter.

*** J'eſtime qu'il faut ôter tout le chevelu.

Ne conſerver que peu de groſſes racines*, & que ce ſoit ſur tout les plus jeunes, c'eſt-à-dire les plus nouvelles.

Celles-cy d'ordinaire ſont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur groſſeur.

La plus longue en Arbres nains ne doit pas exceder huit à neuf pouces, & en Arbre de tige environ un pied; on leur peut laiſſer un peu plus d'étenduë en fait de Meuriers, & de Ceriſiers.

Les plus foibles racines ſe contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela ſelon le plus ou le moins de groſſeur.

C'eſt aſſez d'un ſeul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'eſt-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pied, & que ſur tout elles ſont à peu prés comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference; & même deux toutes ſeules, ou trois étant bonnes valent mieux qu'une vingtaine de mediocres; j'ay ſouvent planté des Arbres avec une ſeule racine, qui étoit en effet tres-bonne, & ils ont bien réüſſi; on voit ce que c'eſt qu'un étage de racines dans le Traité des Plans, où j'ay fait graver des Planches à cet effet.

HUITIÉME ARTICLE.

POur bien planter il faut choiſir un temps ſec, afin que la terre étant bien ſeiche elle ſe gliſſe aiſément autour des racines ſans y laiſſer aucun vuide, & que particulierement il ne s'y faſſe pas une eſpece de mortier, qui venant enſuite à s'endurcir empêche la production & la ſortie des nouvelles racines.

La ſaiſon de planter eſt bonne depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres ſeiches, il eſt important de planter dés le commencement de Novembre, & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La diſpoſition des racines demande que l'extrémité de la plus baſſe ne ſoit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celle qui approche le plus de la ſuperficie, ſoit couverte de huit, ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bute ſur ces racines dans les terres ſeiches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre eſt bien repris, on l'abbat.

Devant que de planter, aprés avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, ſans attendre à les rogner qu'ils ſoient plantez.

Aux Arbres nains, je regle cette hauteur à être de cinq à ſix pouces en terre ſeiche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige, une hautenr de ſix à ſept pieds fait une juſte meſure en toutes ſortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout à fait en bas, mais plutôt regarde l'oriſon.

*** *C'eſt contre le ſentiment de Teophraſte, qui dit* Stultum eſt amittere radices, quas habemus, ut acquiramus novas. *contra Xenophon.*

Ceux

Ceux qui aprés avoir planté secoüent, ou trepignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trepigner, & même de les buter, pour les assurer contre l'impetuosité des vents.

Les Arbres en Espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entre eux doit être reglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des Espaliers, cela se regle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laisser monter un Arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance des Buissons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'à douze, ou même un peu plus, si ce sont Pruniers, ou Fruits à pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept, ou huit pour les grands Plans.

Prenant garde que dans les bonnes terres il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées sont nouvelles faites, la terre s'affaissera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Observation necessaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncez trop avant.

Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe gueres pour le succès des Fruits à pepin.

Mais pour les Fruits à noyau, il est mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres, il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées, en sorte que ny le grand chaud, ny le grand froid, ny le fer de la Béche ne les puisse incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier particulierement dans le Traité qui est fait exprés; mais cependant on doit sçavoir que generalement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats est celle du Midy, & la plus mauvaise est celle du Nort; l'exposition du Levant n'est guéres moins bonne que celle du Midy, & sur tout dans les terres chaudes; & enfin l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les Pêches, les Prunes, les Poires, &c. mais elle ne vaut rien ny pour le Muscat, ny pour le Chasselas, ny pour tout le Raisin de grosse espece.

NEUVIE'ME ARTICLE.

POur entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins sçavoir le temps & la cause, & sur tout, s'il est possible, en sçavoir la maniere.

A l'égard du temps, constamment il fait bon tailler dès que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puisse être.

Avec cette precaution q'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons; la premiere pour disposer les Arbres à donner de plus beaux Fruits; & la seconde pour les rendre en tout temps plus agreables à la vûë qu'ils ne seroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure, qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être differente selon la difference des Plans, & cette difference ne s'étend qu'à des Arbres en Buisson, & à des Arbres en Espalier; car pour les Arbres de tige on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre; en sorte qu'on l'ait toûjours presente devant les yeux.

Un Buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference, & également garny sur les côtez; de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celuy de la confusion de trop de bois dans ce milieu; il le faut éviter preferablement à tous les autres.

Et un Espalier pour avoir la perfection qui luy convient doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtez opposez, afin qu'il soit également garny par toute son étenduë, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demy pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extremité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le secret en cecy dépend de la distinction à faire parmy les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer; les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune ayant sa raison soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte.

Parmy les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez près les uns des autres.

Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux plats, & fort éloignez, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut sçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille;

& ainsi

& ainſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, ſont branches de faux bois.

En ſecond lieu, il faut ſçavoir que l'ordre des branches nouvelles eſt que, s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité ſoit plus groſſe, & plus longue que celle qui eſt immediatement au deſſous, & celle-cy plus groſſe & plus longue que la troiſiéme, & ainſi de toutes les autres; & par conſequent ſi quelqu'une ſe trouve groſſe à l'endroit où elle devroit être menuë, elle eſt branche de faux bois: Il y a ſur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans le grand Traité de la taille.

Les bonnes petites en Fruits à noyau, & à pepin ſont pour le Fruit; & les bonnes groſſes ſont pour le bois; le contraire eſt pour les Figuiers, & pour la Vigne.

Pour ce qui eſt de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'eſt; dés qu'on en peut ſçavoir les principes qui ſont aiſez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui eſt en effet le Chef-d'œuvre du Jardinage.

Ses principales maximes ſont premiérement, que les jeunes Arbres ſont plus aiſez à tailler que les vieux, & ſur tout que ceux qui ont été ſouvent mal taillez, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: Les plus habiles Jardiniers ſont fort empeſchez à corriger les vieux deffauts; je donne en ſon lieu des regles particuliéres pour de tels inconveniens.

En ſecond lieu, que les branches fortes doivent eſtre coupées courtes, & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, ſix, ou ſept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils ſont rares: je les marque dans le grand Traité.

En troiſiéme lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laiſſer plus longues, c'eſt-à-dire juſqu'à huit, neuf, & dix pouces, & même juſqu'à un pied, & un pied & demi, ou peut-être davantage, & ſur tout pour les Peſchers, Pruniers, & Ceriſiers en Eſpalier; cela ſe regle ſelon la force ou groſſeur dont elles ſont, pour eſtre capables de bien nourrir & porter ſans rompre les fruits, dont elles ſe trouveront chargées.

Dans les Arbres qui ſont vigoureux, & qui ſont en même temps d'une belle figure, il n'y ſçauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourveu qu'elles n'y faſſent point de confuſion: Mais à l'égard des groſſes que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laiſſer en toutes ſortes d'Arbres qu'une de toutes celles, qui ſont ſorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les Arbres étant tres-vigoureux les extrémitez des branches nouvelles ne ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits oppoſez, & qui ſoient vuides ſur les côtez; ſi bien qu'il eſt néceſſaire de remplir au plûtôt les côtez pour achever la perfection de la figure; & en ce cas on en peut laiſſer deux branches, & même trois: à condition qu'elles ſoient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne faſſent une figure de fourche.

Les branches à fruit periſſent aprés avoir fait leur devoir avec cette diſtinction, qu'en fruit à noyau, cela ſe fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruits à pepin, cela n'arrive qu'aprés avoir ſervi pendant quatre ou cinq ans.

Et partant la prévoyance eſt grandement néceſſaire, pour penſer à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſçavons devoir perir, ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide, & de la ſterilité.

Ces ſortes de branches à fruit ſont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pouſſe, ſoit dedans, ſoit dehors

Mais une groſſe eſt toûjours mal, quand elle entre en dedans du Buiſſon, ſi ce n'eſt peut-être pour reſſerrer celui qui s'évaſe trop, comme il arrive d'ordinaire aux Beurrez.

La beauté des Arbres, & l'abondance & beauté des fruits dépendent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui ſont en meſme temps groſſes & bonnes, & de retrancher entiérement celles qui ſont groſſes & mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelquesfois qu'une branche, qui l'année paſſée avoit été laiſſée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes: un des principaux ſoins de la taille conſiſte, non ſeulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois, mais ſur tout à ne lui en laiſſer aucune groſſe venuë à ſon extrémité, à moins qu'on n'ait deſſein de laiſſer échaper tout l'Arbre, & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend à ravaller d'ordinaire les Arbres, c'eſt à dire, qu'il eſt mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſerver ſeulement les plus baſſes, que de faire le contraire.

Pourveu que les plus hautes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne ſont pas les plus baſſes, ce qui n'eſt pas d'ordinaire: car en tel cas il faut ôter les plus baſſes, & conſerver les plus hautes: La premiére intention en ceci aboutit extrémement à avoir de beaux Arbres, étant aſſeuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de ſuivre une telle diſpoſition de belle figure, puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les délivrer enſuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravallement fait que dans la branche qui ſe trouve à l'extrémité de celle qui a été ravallée, il entre tout ce qui ſeroit allé de ſeve dans la ſuperieure, ou dans les ſuperieures, qu'on a ôté; & ainſi cette branche conſervée devient beaucoup plus forte, & par conſequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été ſans cela.

Et parce que quelquefois, contre l'ordre accoûtumé de la Nature, il ſe forme des branches foibles à l'extrémité de la groſſe, qui avoit été racourcie à la taille précedente, cette conduite apprend à conſerver ces branches foibles; & pour lors on fait ſa taille ſur celle des groſſes, qui étant au deſſous de cette foible, ou de ces foibles ſe préſente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation qu'on appelle pincer; & d'ordinaire cela eſt plus utile aux Pêchers qu'aux autres Arbres, ſi ce n'eſt à toutes ſortes de greffes faites en place ſur les Arbres qui ſont gros & vigoureux; l'effet de ce pincer eſt d'empêcher que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſequent inutiles à Fruit, & ne deviennent

nent aussi trop longues, & par consequent ne fassent échaper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par les grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera des petites pour le Fruit, & quelques grosses pour le bois; son usage, ou plûtôt le tems de s'en servir est aux mois de May & de Juin; & sa maniére est de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi pied, ou un peu plus commence à paroître grosse.

Pour pincer à propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux; & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

Je ne parlerai ici ni de la taille des vieux Arbres, ni de la taille de la Vigne, & des Figuiers; il faut voir pour cela les Traitez particuliers que j'ay fait des uns & des autres.

DIXIE'ME ARTICLE.

C'Est d'ordinaire à la mi-May que les Espaliers commencent d'avoir besoin d'être palissez.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir à chaque côté, en sorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroît des branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës si elles restoient sans lier.

Sur toutes choses il est grandement expedient de conserver toutes les belles branches que les Pêchers poussent l'Eté; à moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas si la nécessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher, ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses, ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'alongent trop, & deviennent mauvaises; comme aussi il n'est pas mal d'ôter aux Poiriers d'espalier, les branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant, & aux Buissons celles qui viennent dans le milieu, & voila ce qui s'appelle ébourgeonner.

ONZIEME ARTICLE.

IL est important que le Maître, aussi-bien que le Jardinier, sçache bien cueillir toutes sortes de fruits, de quelque Saison qu'ils soient; faire porter & ranger dans la fruiterie ceux qui ne meurissent qu'aprés estre serré; conserver les uns & les autres dans leur beauté, & les faire manger à propos, sans leur donner le tems de se gâter.

Ils auront pû acquerir cette connoissance dans les Traitez particuliers, qui sont faits pour cela.

A L'EGARD DU DOUZIEME ARTICLE.

Qui regarde les Greffes & les Pepiniéres.

IL faut sçavoir que les meilleures & les plus ordinaires maniéres de greffer sont ou en fente, ou en écusson : celle-là en Fevrier ou en Mars sur des Arbres qui sont de grosseur depuis un pouce de diametre jusqu'à dix & douze pouces de tour, & même davantage : cette sorte de greffe est bonne en toutes sortes d'Arbres fruitiers, à la réserve des Pêchers, des Amandiers, des Meuriers, des Figuiers, &c. où elle réussit rarement.

A l'égard de la greffe en écusson pour les fruits à pepin & à noyau, si c'est à la pousse elle se doit faire aux environs de la S. Jean; & si c'est à œil dormant, & sur les Pruniers, Poiriers, & Pommiers elle se fait vers la mi-Août, & sur les Pêchers & Amandiers vers la mi-Septembre, c'est à dire sur les uns & sur les autres qu'il ne les faut faire que sur le déclin de la seve.

Tout le monde sçait que la maniére de greffer les Chastagniers est en flûte, & se fait à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand l'écorce commence à se détacher aisément : les Figuiers peuvent être greffés au même tems, & de la même maniére, ou bien en simple écusson.

La Vigne se greffe en fente sur le vieux bois, qu'il faut couvrir de terre & que ce soit dans les mois de Mars & d'Avril.

Le Poirier réussit également sur sauvageon, & sur Cognassier.

Le Pescher sur Prunier, & sur Amandier.

Le Pommier sur sauvageon de Pommier pour faire de grands Arbres, & sur Paradis pour faire des Buissons.

Le Prunier & l'Abricotier sur rejetton de Prunier , dont les meilleurs sont de S. Julien, & du Damas noir.

Ils réussissent quelquefois sur Amandier, & quelquesfois aussi le Poirier, & le Pommier se greffent mutuellement l'un sur l'autre, mais d'ordinaire sans succès.

RESTE LE DERNIER ARTICLE

Qui regarde premiérement le profit des Potagers, & en second lieu l'ouvrage de chaque Saison.

POur ce qui est du profit, il suffit de sçavoir que dans chaque mois de l'année le Potager doit raporter quelques choses à son Maistre; en sorte qu'il ne soit pas obligé d'envoyer querir hors de son Jardin ce que des Jardiniers habiles portent vendre aux Places publiques.

Par exemple en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars & Avril, outre ce qui a été conservé dans les Serres, sçavoir les Fruits à pepin, les Racines de toutes sortes, les Cardons, les Artichaux, les Choux-fleurs, & les Citroüilles, le Potager doit fournir les Herbes potagéres, c'est à-dire Ozeille, Porrée, Choux d'Hyver, Porreaux, Siboules, Persil, Champignons, Salades, & sur tout Chicorée sauvage,


Tab·2
1


Pruuier greffé sur une bone espece de prunier
2


Leschasserie sur franc
3


Cerisier precoce
4


Pag
Tom. 1.
Vieux abricotier sur prunier
5


6


7


8


9

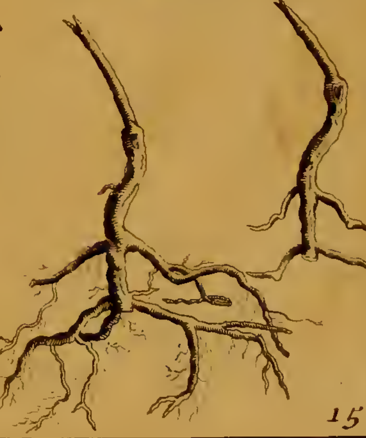

pommier greffé sur paradis
10


11


12


13


14


bonchrestien musque sur franc
15

ſauvage, Celeri, Perſil-Macedoine, avec les fournitures de Cerfeüil, Pimprenelle, Alleluya, Baume, Eſtragon, Paſſepierre, &c.

Et en cas qu'il y ait des Fumiers chauds on peut pendant les grands froids eſperer des nouveautez, ſçavoir Aſperges vertes, petites Salades de Laituës, Cerfeüil, Baſilic, Creſſon, Corne de Cerf, & même de l'Oſeille, &c. en tout tems, & y joindre les Raves dans ceux de Fevrier & Mars, & le Pourpier en Avril, &c.

En May & Juin on aura aiſément abondance d'Herbes potagéres, & de nouvelles Salades de toutes ſortes, ſçavoir Pourpier, Laituës à lier, abondance d'Artichaux, Pois, Fêves, Concombres, Raves, Aſperges, Groſeilles vertes; les rouges commencent d'ordinaire en Juin avec les Fraizes, & les Framboiſes pour le reſte du mois, & toûjours des Champignons.

En Juillet & Aouſt pareille abondance à celle des mois precedens.

Et outre cela les Haricots, les nouveaux Choux pommez, & ſur tout les Melons avec les Poires, Prunes, Pêches & Figues.

En Septembre on commence d'avoir encore de ſurplus les Muſcats, Chaſſelas, & autres Raiſins de pluſieurs ſortes, comme auſſi des ſecondes Figues.

Et en Octobre les mêmes choſes, hors peut-être les Melons; la Saiſon en paſſe d'ordinaire quand les nuits deviennent fraiches, & le temps pluvieux; mais en recompenſe on eſt riche d'un nombre infiny de bonnes Poires que l'Automne produit, & on peut commencer d'avoir des Cardons, du Celery, des Eſpinars, &c.

Pour ce qui eſt tant des manieres de faire produire tout le contenu en ce memoire, que des Ouvrages de chaque mois, le Jardinier doit indiſpenſablement les ſçavoir, & les mettre en pratique; & quand le Maître en ſera curieux, ſoit pour redreſſer le Jardinier, s'il vient à manquer, ſoit pour goûter le plaiſir de voir l'ordre & la ſuite des productions, il pourra s'en donner le divertiſſement dans le Livre où cette matiere eſt traitée à fond, comme auſſi il pourra s'inſtruire amplement de tout le reſte du Jardinage dans les Traitez particuliers qui ſont faits ſur chacune de ces parties.

CHAPITRE IV.

Des moyens de ſe connoître en chois de Iardiniers.

CE n'eſt pas aſſez, comme nous avons déja dit, que nôtre nouveau curieux ait acquis la connoiſſance dont nous venons de parler, il faut encore qu'il ſe mette en état de pouvoir juger par luy-même, & ſans aucun ſecours étranger de l'habileté, ou de l'ignorance de toutes ſortes de Jardiniers, afin qu'autant qu'il eſt poſſible il parviennne à ne ſe pas tromper au chois qu'il en faut faire; mais il eſt vray que le nombre des bonnes qualitez qui ſont neceſſaires à ces ſortes de gens, eſt ſi grand, que quand je m'en ſuis fait une maniere de portrait, j'ay commencé auſſi-tôt de craindre qu'on ne puiſſe jamais rencontrer un original qui luy reſſemble.

† Et toutefois ſans vouloir faire la choſe preſque impoſſible, & ſans m'arrêter au

† Vitio noſtro agricultura male cedit, qui rem ruſticam peſſimo cuique ſervorum velut carnifici noxæ de-

ſcrupule qui me prend, que je ne pourray rien dire icy que tout le monde ne ſçache auſſi bien que moy, je m'en vais traiter cette affaire un peu amplement comme étant perſuadé que c'eſt une des plus importantes de tout le Jardinage, & à proprement parler l'ame veritable des Jardins; en effet les Jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaiſir, il ne faut pretendre de les mettre jamais ſur ce pied là, s'ils ne ſont entre les mains d'un Jardinier intelligent & laborieux.

Je diray donc en expoſant ſimplement la maniére de faire dont je me ſers en telles occaſions, que pour ſe conduire ſagement dans le chois d'un Jardinier il faut avoir égard premierement à l'exterieur de ſa perſonne, en ſecond lieu, aux bonnes qualitez interieures qui luy ſont abſolument neceſſaires.

Par l'exterieur de ſa perſonne, j'entens l'âge, la ſanté, la taille & la démarche; & par les qualitez interieures j'entens la probité dans les mœurs, l'honnêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans ſa profeſſion.

Je commence par les bonnes qualitez du dehors, dont les yeux ſont les ſeuls & les premiers juges, parce que ſouvent à la premiere vûë on ſe ſent tout d'un coup diſpoſé à avoir de l'eſtime & de l'inclination, ou du mépris & de l'averſion pour le Jardinier qui ſe preſente.

† A l'égard de la premiere conſideration qui eſt pour l'âge, la ſanté, la taille & la démarche, je ſuis d'avis qu'on prenne un Jardinier qui ne ſoit ny trop vieux, ny trop jeune; les deux extrémitez ſont également dangereuſes; la trop grande jeuneſſe eſt ſuſpecte d'ignorance & de libertinage, & la trop grande vieilleſſe, à moins qu'elle ne ſoit ſoûtenuë de quelques enfans qui ayent un âge raiſonnable, & un peu de capacité, eſt ſuſpecte de pareſſe, ou d'infirmité; on peut, ce me ſemble, aſſez raiſonnablement regler cet âge depuis environ vingt cinq ans juſqu'à cinquante & cinquante-cinq, prenant toûjours garde que ſur le viſage il y ait une grande apparence de bonne ſanté, & qu'il n'y en ait point d'eſprit évaporé, ny de ſote preſomption, prenant auſſi garde que la taille & la démarche ſentent l'homme robuſte, vigoureux & diſpos, & que parmy tout cela il n'y ait aucune affectation à être autrement vtéu & paré que la condition ordinaire d'un Jardinier ne porte; je répons, & on le doit croire, que ce ſont toutes obſervations tres-importantes.

En cas qu'on ſoit ſatisfait de l'exterieur, il en faut venir aux preuves eſſentielles du merite, & pour cet effet il faut un peu de converſation avec le Jardinier qui ne déplaît pas.

Pour ſçavoir, premierement la maiſon d'où il ſort, le temps qu'il y a demeuré, & le ſujet pourquoy il l'a quittée.

Pour ſçavoir en ſecond lieu, où il a appris ſon Métier, quelle partie du Jardinage il entend le mieux, du Fruitier & du Potager, ou des Fleurs, & des Orangers; car ce ſont les deux differentes claſſes des Jardiniers qui paroiſſent aujourd'huy les plus établies.

Pour ſçavoir en troiſiéme lieu, s'il eſt marié, s'il a des enfans, & ſi ſa femme & ſes enfans travaillent au Jardin.

dimus, quam majorum noſtrorum optimus quiſque optimè tractavit. *Columella.*
Pater ipſe colendi, haud facilem eſſe viam voluit. *Virg. Georg.* I.
Labor omnia vincit improbus, & duris urgens in rebus egeſtas. *Georg.* I.
† In rebus agreſtibus maximè officia juvenum, & imperia ſenum congruunt. *Palladius.*

Et

Et enfin s'il ſçait un peu écrire & deſſiner; toutes queſtions qu'un homme de bon ſens doit, ce me ſemble, faire en telles rencontres.

Les réponſes que le Jardinier fera à la premiere demande, pourront donner de grandes ouvertures pour juger ſainement de ſon merite ou de ſes imperfections, parce que s'il nomme pluſieurs maiſons d'honnêtes gens chez qui en peu d'années il ait ſervy, ſans pouvoir rendre de bonnes raiſons de ſa ſortie, on ne peut guéres s'empêcher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin.

Si au contraire il paroît avoir eu juſte ſujet de ſe ſeparer, on peut commencer à ſe reſoudre de le prendre, en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorſque, comme il eſt d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de ſa conduite auprés des gens qui en peuvent bien parler, & qui ſans doute en parleront bien, pourvû que le chagrin & la vengeance ne s'en mêlent pas.

* C'eſt-à-dire qu'on vienne à ſçavoir premierement qu'il eſt homme ſage & honnête en toutes ſes maximes de vivre, qu'il n'a point une avidité inſatiable de gagner, qu'il rend bon compte à ſon Maître de tout ce que ſon Jardin produit ſans en rien détourner pour quelque raiſon que ce puiſſe être, qu'il eſt toûjours le premier & le dernier à ſon Ouvrage, qu'il eſt propre & curieux dans ce qu'il fait, que ſes Arbres ſont bien taillez, bien émouſſez, ſes Eſpaliers bien tenus, qu'il n'a point de plus grand plaiſir que d'être dans ſes Jardins, & principalement les jours de Fêtes; ſi bien qu'au lieu d'aller ces jours-là en débauche, ou en divertiſſement, comme il eſt aſſez ordinaire à la plûpart des Jardiniers, on le voit ſe promener avec ſes garçons, leur faiſant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, déterminant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la ſemaine, ôtant même des Inſectes qui font du dégaſt, reliant quelques branches que les vents pouroient rompre & gâter, ſi on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux Fruits qui courent riſque de ſe gâter en tombant, ramaſſant les principaux de ceux qui ſont à bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui bleſſent la veuë, qui font tort à l'Arbre, & qu'on n'avoit pas remarquez juſques-là, &c.

Ce ſont là de petits ſoins autant capables de donner de l'eſtime & de l'amitié pour un Jardinier, que quelqu'autre témoignage qu'on en puiſſe rendre; cela fait voir qu'il eſt bien intentionné, qu'il a de certaines qualitez qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en eſt pas naturellement pourvû, c'eſt-à-dire l'affection, la curioſité, la propreté & l'eſprit docile; & dans la verité entre les mains d'un tel homme un Jardin eſt d'ordinaire en bon état, il eſt des premiers à produire quelques nouveautez, il eſt net de toutes ſortes d'ordures & de mauvaiſes herbes, il a ſes allées propres & bien tirées, & il eſt generalement fourny de tout ce qu'on en doit attendre dans chaque Saiſon de l'année; heureux qui peut rencontrer de tels ſujets, & qui n'eſt pas du nombre de tant d'honnêtes gens qu'on entend tous les jours ſe plaindre de leur malheur ſur ce fait là.

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons Ouvriers de cette condition,

* Il faut craindre des Jardiniers qui préférent leur interêt à toutes ſortes d'honneur & de réputation. *Xenophon*.

Quippe etiam feſtis quædam exercere diebus fas, & jura ſinunt. *Virg. Georg.* 1.

Villicus neque venandi, neque aucupandi, neque negotiandi ſtudio occupetur, ſit in opere primus, & ultimus, ne quid ſcire ſe putet, quod neſciat, nec plus cenſeat ſe ſapere quàm Dominum. *Plin.*

Primus vere roſam, atque Autumno carpere poma. *Virg. Georg.* 4.

pendant qu'à l'égard de la plûpart des autres le nombre des gens entendus est assez raisonnablement grand. La source de l'ignorance des Jardiniers vient de ce qu'ils ne sçavent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez lesquels ils ont commencé de travailler: Ces sortes de Maîtres n'avoient jamais appris d'ailleurs, ny imaginé deux-mêmes la raison de chacun de leurs Ouvrages & ainsi ne le sçachant pas, & continuant de faire la plûpart de leur besongne au hazard, ou plûtôt par routine, il n'ont pas été plus capables de l'apprendre, que leurs Eleves de la demander; si bien qu'ôté peut être quelque adresse à greffer, à coucher des branches aux Espaliers, à labourer la terre, & dresser une planche, à semer quelques graines & les arroser, à tondre du Buis & des Palissades, qui sont tous Ouvrages faciles à faire & à apprendre, & que de jeunes garçons auront pareillement appris en les voyant faire; ôté, dis-je, ces sortes d'ouvrages qui ne sont pas les plus importans, on peut dire qu'ils ne sçavent presque rien & sur tout à l'égard des Chefs-d'œuvres du Jardinage, c'est à sçavoir la conduite de toutes sortes d'Arbres, la beauté & bonté singuliere de chaque Fruit, la maturité prise à propos, les nouveautez bien suivies de chaque mois de l'année, &c.

* Ils sont veritablement parvenus à la hardiesse & à la facilité de se servir de la scie & de la serpette; mais ils n'ont eu ny regle ny principes pour le faire judicieusement; ils hazardent en particulier à couper ce que bon leur semble; & avec cela un Arbre qui pour ainsi dire ne sçait pas se défendre de ses ennemis, se trouve taillé, ou plûtôt estropié, attendant à en faire ses plaintes par le peu de temps qu'il durera, par la vilaine figure dont il sera composé, & sur tout par le peu de méchans Fruits qu'on luy verra produire.

Voila en effet l'apprentissage ordinaire des Jardiniers, c'est-à-dire le malheur general de tous les Jardins; je nignore pas qu'il n'y ait quelques Jardiniers bien intentionnez, & qui sans doute deviendroient habiles s'ils étoient suffisamment instruits; ceux-là font pitié, & meritent qu'on les secoure, aussi est-il vray que je ne manque pas de leur aider en tout ce que je puis.

† Je nignore pas aussi qu'il y en a, qui soit par eux-mêmes, soit pour avoir été en bonne école ont du merite & de la capacité, & qui ensuite sont soigneux de bien instruire leurs Apprentifs; c'est pourquoy il est bon d'en avoir de façonnez de telles mains, & accompagnez de l'approbation de leurs Maîtres.

Cependant quoy qu'apparemment on s'en devroit tenir à de telles precautions, neanmoins devant que de s'engager plus avant, & particulierement quand il n'est question que d'un Jardinier pour un mediocre Jardin, j'estime qu'il n'est point hors de propos de trouver adroitement quelque occasion de faire travailler à un Ouvrage de peine ce Jardinier, au chois duquel vous avez commencé à vous determiner; je croy qu'il est bon de voir par soy-même de quel air il s'y prend, luy faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, luy faire porter deux ou trois fois les Arrosoirs, &c. il sera facile de voir par ces petits échantillons s'il a ces bonnes qualitez de corps qui luy sont necessaires, s'il agit selon son naturel, ou s'il

* La Vigne d'un mal-habile Vigneron, & les Arbres d'un Jardinier ignorant ne rapportent communément que bien des feüilles, au lieu de l'abondance de Fruits qu'ils auroient rendu s'ils étoient bien taillez. *Xenophon.*

† L'habilité du Maître fait les bons Eleves, comme rarement voit-on des domestiques naturellement bons dans la maison d'un pere de famille qui est paresseux & mauvais ménager: *Xenophon.*

se force

ſe force, s'il eſt adroit & laborieux, ou groſſier & effeminé : Tout homme qui s'éſoufle aiſément dans le travail fait plus que ſa force ne luy permet, & par conſequent n'eſt pas bon Ouvrier, c'eſt-à-dire Ouvrier de durée; ſi bien que ce n'eſt pas ce qu'il nous faut, à moins que nous n'ayons ſimplement beſoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'eſt ordinaire que dans les grands Jardins, & qui dans la verité y eſt abſolument neceſſaire.

Suppoſé que juſques à preſent nous ſoyons contens des réponſes & de l'Ouvrage penible du Jardinier qui ſe preſente, il eſt encore grandement à ſouhaiter de trouver en luy quelques autres qualitez importantes que nous avons cy-devant marquées.

Premierement qu'il ſçache un peu écrire ; il eſt certain que quoy que l'écriture ne ſoit pas abſolument neceſſaire à un Jardinier, toutefois on ne peut nier que ce ne ſoit un avantage tres-conſiderable, afin que s'il eſt éloigné du Maître il puiſſe luy-même recevoir ſes ordres, luy mander des nouvelles de ſes Jardins, tenir Regiſtre de tout ce qu'il y fait, &c.

En ſecond lieu, s'il eſt marié, il eſt expedient que ſa femme outre le ſoin de ſon ménage prenne encore plaiſir & ſoit capable de travailler du Métier de ſon mary; c'eſt un treſor d'un prix ineſtimable pour la perfection de tout le Jardinage, auſſi bien que pour la bonne fortune du Jardinier : cette femme ſercle ou ſacle, comme on dit vulgairement, c'eſt-à-dire nettoye, ratiſſe, ſerfoüit, pendant que le Maître & ſes Garçons travaillent à des Ouvrages plus penibles, plus preſſez & plus importans, ſi le mary eſt abſent ou malade, elle ſollicite chacun à bien faire ſon devoir; c'eſt elle qui cueille tant les Legumes que les Fruits, dont ſouvent on laiſſe perir une bonne partie faute de les cueillir en leur Saiſon ; c'eſt elle enfin qui doit ſupléer à beaucoup de deſordres, que nous remarquons par tout où la Jardiniere n'aime pas à travailler au Jardin. Je ſuis d'avis qu'on demande à la voir, pour juger d'abord, non-ſeulement ſi on peut eſperer d'elle ces ſortes de ſecours ſi importans, mais encore ſi elle a un certain air de propreté qu'on veut, & ſi elle n'a rien en ſa perſonne qui déplaiſe ; tout cela doit faire de grandes raiſons ou pour, ou contre le Jardinier dont il eſt queſtion: je pourrois dire icy qu'en beaucoup de Maiſons de campagne le Jardinier devient Concierge, quand la femme paroît propre & entenduë, ce qui leur eſt toûjours de quelque utilité.

En troiſiéme lieu, il faut venir à demander le nom des Maîtres chez qui le Jardinier qui ſe preſente a appris ſon Métier; quand il cite pour un bon Maître celuy qui conſtamment eſt un ignorant, & que cependant il en fait ſon principal honneur, communément c'eſt une grande marque d'incapacité, quoy qu'en autre choſe il ſe puiſſe bien faire que l'Apprentif en ſçache plus que le Maître.

Voicy encore certaines marques aſſez propres pour pouvoir juger du merite des Jardiniers; je n'eſtime pas qu'il faille faire grand cas d'un babillard, c'eſt-à-dire tant de celuy qui a une demangeaiſon de parler de ſon habileté, que de celuy qui affecte de dire des mots extraordinaires, leſquels il croit beaux, & qui en effet ne le ſont pas.

* Il en eſt de même à l'égard de celuy, qui ſans en pouvoir rendre aucune raiſon valable fait gloire de mépriſer également ce qu'il n'a pas vû comme ce qu'il a vû,

* Défiez-vous de ces ſortes de Jardiniers qui ſe vantent de ſçavoir ce qu'ils ne ſçavent pas. *Xenophon.*

qui a une présomption si grande de son sçavoir faire qu'il ne croit pas pouvoir rien apprendre de nouveau, qui s'imagine qu'il y iroit de son honneur s'il cherchoit à voir les gens de reputation, ou même s'il les écoutoit avec attention, comme si ce miserable craignoit par là de donner matiere de dire qu'il n'étoit pas assurément aussi habile qu'on l'avoit crû ; il ne s'en trouve que trop qui sur les questions qu'on trouve à propos de leur faire, répondent d'abord avec un soûris dédaigneux, il me feroit beau voir si à mon âge je ne sçavois pas mon Métier, & qui sur cela ne voudroient pas pour rien du monde avouër leurs fautes, ny s'instruire à mieux faire.

Il y en a qui affectent de ruiner toûjours ce qui est ancien dans leur Jardin, & d'y faire des nouveautez perpetuelles, & ce sont ceux-là qui s'étudient à amuser le Maître de quelques esperances de l'avenir, tant afin que cependant il ne s'aperçoive pas de leur mal-habileté pour le passé ou pour le present, qu'afin de trouver quelque profit dans la dépense qui est à faire aux Ouvrages nouveaux.

Et tout au contraire il y en a dont la stupidité est si grande qu'ils ne s'avisent jamais de rien, & qui en quelque desordre que soient les Jardins qu'ils entreprennent, les y laissent plûtôt que d'y apporter le moindre changement ; & si par exemple ils ont beaucoup de vilains Arbres tout-ruinez, ou des quarrez de Fraisiers, d'Artichaux, d'Asperges, &c. qui ne fassent plus rien de beau, ny de bon, au lieu de se mettre en peine d'y pourvoir & d'y remedier, comme il est tres-facile, ils se contenteront de dire que c'est assez pour eux d'entretenir les lieux sur le pied qu'ils les ont trouvez.

Ces deux sortes de Jardiniers ne valent guéres mieux les uns que les autres; ceux qui prônent particuliérement leur adresse à greffer, donnent aussi par là une marque infaillible de leur peu de capacité en ce qui regarde le principal du Jardin; je sçay bien qu'il est nécessaire de sçavoir greffer, mais je sçay bien aussi qu'une femme ou un enfant de huit ou dix ans le peuvent faire comme l'homme du monde le plus consommé; rien n'a produit un si grand nombre de mal-habiles gens en fait de Jardinage que cette adresse à greffer ; c'est la Pepigniére d'où il sort tant de pauvres Jardiniers, qui ont pour ainsi dire, corrompu & infecté tout le Jardinage, parce qu'ils se croyent les premiers hommes de leur profession tout aussi-tôt qu'ils sont parvenus à sçavoir greffer , & sur ce fondement entreprennent hardiment la conduite de quelque Jardin que ce puisse être.

Une autre espece d'ignorans sont ceux qui ne sçauroient dire trois paroles de leur Métier sans y mêler la pleine Lune & le décours, prétendans, & n'en sçachans pourtant aucune raison, que c'est une observation absolument nécessaire pour le succès de tout le Jardinage ; ils croyent ces bonnes gens nous persuader par de tels mots, qu'ils sçavent à point nommé tous les mysteres de l'Art ; si bien que quand avec une fierté présomptueuse ils auront avancé en leur jargon que tout Vendredi porte décours, que le jour du grand Vendredi est infaillible & pour les semences, & pour les greffes, & pour le plant, & pour la taille, &c. ils prétendent qu'on sera trop heureux de les avoir pour Jardiniers.

J'examine amplement dans mon Traité des Réflexions ce qui regarde ces visions, lesquelles sur le fait du Jardinage je trouve en verité aussi ridicules que vieilles ; c'est pourquoi j'estime qu'il faut se défier de ces gens du décours, aussi les rend-on muets à la moindre difficulté qu'on leur fait sur de telles maximes, sans qu'ils soient

ſoient capables de répondre autre choſe ſi ce n'eſt qu'ils ſuivent en cela le grand uſage de tout le monde.

Je croy avoir nettement remarqué les bonnes & mauvaiſes qualitez qui peuvent d'ordinaire ſe rencontrer parmi les Jardiniers; il me ſemble maintenant que ſur tout pour ceux qui ne ſçavent guéres, il n'eſt pas mal de les exhorter à s'étudier ſoigneuſement de devenir plus habiles.

Et à l'égard de ceux qui ont de l'acquis & de la capacité, je les exhorte de tout mon cœur à continuer de ſe perfectionner, pour meriter de plus en plus les bonnes graces de leurs Maîtres, s'ils ſont bien placez, ou pour meriter quelque choſe de mieux, s'ils n'ont pas aſſez bien rencontré.

Je me trouve une merveilleuſe diſpoſition à faire plaiſir à tous ceux qui ont de la bonne volonté, ſoit en les aidant de quelque inſtruction aux parties du Jardinage qu'ils ne ſçavent peut-être pas aſſez bien, ſoit en leur procurant de l'emploi dans des maiſons conſiderables.

Comme de l'autre côté j'ay un grand panchant à mépriſer, & particuliérement à ne rendre aucun bon office à ceux qui n'ont pas les bonnes qualitez néceſſaires.

† Enfin pour faire que le Maître qui a beſoin d'un Jardinier ſe mette l'eſprit pleinement en repos, il me ſemble que s'il eſt lui-même inſtruit & entendu aux bonnes maximes du Jardinage, il ne ſçauroit mieux faire que de queſtionner celui qui ſe préſente ſur les points principaux de toute la Culture, & ſe tenir cependant pour perſuadé que d'ordinaire ceux qui ſont bons Ouvriers, ſçavent paſſablement parler de leur Métier, & que par conſequent c'eſt un aſſez méchant ſigne d'habileté que de n'en pouvoir preſque pas dire trois mots de ſuite.

Ce n'eſt pas qu'il n'y ait quelquefois des gens qui ſçavent mieux parler que travailler, & qu'il n'y en ait auſſi qui naturellement ont plus de facilité à parler les uns que les autres; mais en ceci on cherche premiérement des Jardiniers, & non pas des Orateurs; & en ſecond lieu on ne cherche pas à la verité de l'éloquence, c'eſt ſimplement quelque marque de la capacité néceſſaire, ſoit pour s'aſſeurer qu'on aura toûjours un Jardin en bon état, puiſqu'il eſt entre les mains d'un bon Jardinier, ſoit pour eſperer d'avoir quelquefois le plaiſir de s'entretenir de Jardinage, & de queſtionner ſur les matiéres qui ſe préſentent; l'honnête homme aura ſuffiſamment de lumiéres pour démêler ce qui peut être ici de bon, ou d'indifferent pour ſon uſage, & ſe contenter de ce que la raiſon & ſon ſervice peuvent demander d'un Jardinier ſans aller plus avant.

† On ne peut point dire qu'on ait un bon Jardinier s'il n'eſt habile, l'ignorance eſt ici un des plus grands defauts qu'il puiſſe avoir. *Xenophon.*



EXPLICATION DES TERMES DV IARDINAGE.

A



Dos se dit de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur bien exposé, afin d'y semer pendant l'Hyver & le Printemps quelque chose qu'on veut avancer plus qu'il ne feroit en pleine terre; ainsi seme-t-on des Pois & des Féves sur un Ados, ainsi y plante-t-on des Artichaux, du Raisin, des Framboises, &c. la reflexion du Soleil échauffant ces talus comme si c'étoient de veritables murailles; on fait aussi des élevations en dos de bahu dans les terres qui sont froides & humides, comme le sont par exemple celles du Potager de Versailles, pour en corriger le defaut & procurer plus de bonté à tout ce qu'elles produisent.

Affaissement se dit des terres & des sables, qui ayant été nouvellement portez en assez grande quantité dans la place où ils sont, ou ayant été nouvellement remuez de deux ou trois pieds de profondeur se trouvent en quelque maniére enflez & occupans plus de hauteur de superficie qu'ils ne devroient; si bien qu'ensuite ils rentrent & se raprochent ce semble en eux-mêmes comme pour descendre plus près du centre de la terre, & pour lors on dit que ces terres se sont affaissées, & en terme vulgaire & plus grossier que ces terres sont tassées.

Le même affaissement se dit encore des Couches de grand Fumier, qui s'affaissent notablement quelques jours après avoir été dressées; il se dit aussi des tas de Fumier qu'on entoise, ou qu'on empile.

Les Jardiniers habiles en remplissans quelque grand trou ont accoûtumé de le remplir d'un bon pied au moins plus haut que le reste de la superficie, en vuë que l'affaissement, qui doit surement arriver après les pluyes ou les neiges, rendent tout le terrein égal.

Afiler, c'est-à-dire aiguiser, *Voyez Serpette.*

Aîles d'Artichaux sont les Pommes d'Artichaux qui naissent aux côtez de la Pomme du principal montant, & ne sont pas si grosses que cette principale Pomme.

Allée est dans chaque Jardin une espace d'une longueur considerable, (cette longueur ne se peut regler, elle dépend de l'étenduë du Jardin) & d'une largeur médiocre depuis environ une toise jusqu'à deux, trois, quatre, cinq, &c. cet espace bordé de quelque bordure, sablé pour l'ordinaire, un peu fermé sous les pieds, & séparant, comme une maniére de ruë, les quarrez les uns d'avec les autres.

Allée bien tirée se dit quand le Jardinier avec une Charuë, ou avec la Ratissoire en a coupé par tout les méchantes herbes, & en a en quelque façon labouré d'un demi

demi pouce la superficie, & ensuite y a passé sa Herse ou le Râteau; & quelquefois le Rabot, en sorte que cette Allée paroisse fraiche faite.

On dit aussi pour la même chose Allée bien repassée, bien retirée, cela veut dire que le Jardinier a ratelé, uni & approprié toute la superficie de cette Allée, qui ayant été passée ou tirée avec la Charuë, a été ensuite repassée avec les Rateaux ou Rabots.

ALIGNER, ou prendre des alignemens, sont des termes aussi usitez parmi les Maçons que parmi les Jardiniers, & se disent quand on veut faire des Murailles ou des Allées bien droites, des rangées d'Arbres, des Quinconces, &c. pour raison de quoi aprés avoir pris les coins de chaque largeur, ou de chaque longueur de la place où l'on veut travailler, on met à chacun de ces coins un jallon ou bâton armé en tête d'un morceau de papier blanc, ou blanchi de chaux dans une partie de sa longueur, & on en met encore un au milieu des deux, & pour lors le Jardinier se mettant à l'un des coins des extrémitez marquées, & fermant un des yeux, regarde, c'est-à dire aligne, ou borneye si les trois jallons se rencontrent juste dans une même ligne comme ils doivent; ainsi fait, on peut planter des Arbres de chaque Quinconce, ou de chaque Allée aprés en avoir planté un à chaque extrémité; voilà pourquoi on dit des alignemens bien ou mal pris.

AVENÜE est une grande Allée accompagnée pour l'ordinaire de deux contre-Allées, ayant chacune la moitié de la largeur de l'Allée principale, les unes & les autres bordées de grands Arbres soit Ormes, Tilleuls, Chênes, & quelquefois d'Arbres fruitiers.

AMANDER, Amandement, sont termes qui se disent à l'égard des terres maigres ou usées, quand on y mêle de bons Fumiers; ainsi l'on dit une terre qui n'est pas amandée, quand il y a long-tems qu'elle n'a pas été fumée, & tout le contraire se dit d'une terre qui a été nouvellement bien fumée; on dit aussi une terre qui a besoin d'amandement, c'est-à-dire qui a besoin d'être fumée de nouveau.

AMEUBLIR se dit quand on laboure une terre qui s'étoit endurcie par la longueur du tems, ou qui avoit été battuë par de grandes pluyes d'orages, ou par des arrosemens, &c. en sorte qu'elle avoit fait une espèce de croûte; ce terme se dit encore des terres qui sont dans les Caisses d'Orangers, ou dans des Pots, ou dans des Vases à Fleurs, ou autres Plantes, lorsqu'elles se sont endurcies vers la superficie par les fréquens arrosemens, si bien qu'on est obligé d'y faire de petits labours pour ameublir cette superficie, c'est-à-dire la rendre meuble, & par ce moyen donner entrée aux eaux qui doivent pénetrer dans le fond de la mote & vers les racines.

AOUSTÉ, *Voyez branches aoustées.*

ARBRES sur franc sont ceux qui ont été greffez sur des sauvageons venus de pepins, ou venus de boutures dans le voisinage d'autres sauvageons; ainsi on dit un Poirier sur franc, à la difference d'un Poirier greffé sur Coignassier; on dit un Pommier greffé sur franc, à la difference d'un Pommier greffé sur paradis.

ARBRES bien abboutis se dit de ceux qui ont beaucoup de boutons à Fruit, & qu'on dit aussi bien boutonnez, & le contraire se dit de ceux qui en ont peu ou point.

ARBRES bien ou mal apprêtez, & Arbres bien ou mal preparez sont termes qui signifient la même chose qu'Arbres bien ou mal abboutis.

Arbres fatiguez se dit des Arbres qui paroissent usez, soit de vieillesse, soit faute de culture, soit aussi pour être dans un méchant fond, en sorte qu'ils ne font plus ny beaux jets nouveaux, ny de beaux boutons à Fruit, & au contraire se chargent de mousse & de gale, & ne font qu'une infinité de boutons à Fruit sur les queuës des anciens boutons, & ces nouveaux boutons ont beau fleurir, ou ils ne noüent point, ou ils ne font que de méchans petits Fruits.

Arbres de haut vent & de plein vent, & Arbres de tige c'est la même chose; certains Fruits sont meilleurs en plein vent qu'en buisson, ou en espalier.

Argot est l'extrémité d'une branche qui est morte, si bien qu'ôtant cette extrémité morte jusques sur le vif cela s'appelle ôter l'Argot; il n'y a rien de plus desagreable dans un Arbre que d'y voir de ces Argots, & un Jardinier intelligent & propre prend un extrême soin de les ôter; cela est particulierement necessaire en fait de Pepinieres pour les Arbres greffez en écusson.

Arrester des Melons & des Concombres, c'est les tailler quand ils ont trop de bras ou de branches, ou qu'ils les ont trop longues, ainsi on dit voila des Melons qui ont besoin d'être arrêtez, c'est-à-dire qui ont besoin d'être taillez, ou comme on dit assez vulgairement être châtrez.

Arrosoir est un Outil de cuivre rouge ou jaune, & ce sont les bons; le rouge vaut mieux; il y en a de fer blanc & de terre, & ceux-là sont indignes des grands Jardins; cet Arrosoir est fait en forme de Cruche, & sert pour arroser les Plantes, il doit avoir un ventre capable de tenir au moins un seau d'eau, avoir un col, & ensuite un goulot ou ouverture assez grande, par où l'eau entre dans ce ventre, avoir une pomme percée en une infinité d'endroits, afin que l'eau sorte en forme de pluye, & que par ce moyen elle puisse humecter doucement la terre sans la rendre dure & battuë, avoir enfin une anse ronde passablement grosse, autrement une espèce de manche par où le Jardinier en prend un de chaque main pour les porter, & les vuider.

Les Asperges sont une Plante potagere qui vient au Printemps, & est connuë de tout le monde; elle commence à durcir aussi-tôt que la tête commence un peu à s'épanoüir; l'industrie du Jardinier en peut faire venir l'Hyver par le moyen des rechauffemens de Fumier de Cheval nouveau fait.

Averse d'eau se dit d'une grande quantité d'eau de pluye survenuë tout d'un coup par quelque orage.

Aubier est la partie du bois, qui étant la plus proche de l'écorce est la plus tendre & la plus sujette aux vers & à la pourriture, & ainsi est un defaut; c'est pourquoy on dit un Echalas qui a de l'aubier ne vaut rien; on dit la même chose d'une Poutre, d'une Solive, &c. cet Aubier est d'un blanc jaunâtre, qui devient aisément vermoulu, c'est-à-dire tout percé de petits trous de vers.

B.

Baquet est un vaisseau de bois rond, quarré, ou oblong, dans lequel le Jardinier seme quelques graines particulieres; les plus ordinaires sont ronds, & sont proprement la moitié d'un muid, ou d'un demy-muid scié en deux, ou bien on en fait faire exprès par le Tonnelier pour être à peu près de la même figure, & pour

cet

cet effet il employe des Douves, du Cerceau & de l'Osier.

BAQUETER c'est se servir d'une pêle de bois, ou d'une écope pour ôter & jetter loin de l'eau survenuë dans quelqu'endroit du Jardin, où elle nuit, & incommode.

BAR, *Cherchez Civiere.*

BASSIN se dit d'un endroit rond & un peu enfoncé, où est d'ordinaire une Fontaine jalissante, & où tout au moins on fait venir de l'eau pour le service du Jardin.

BASSINER parmy les Jardiniers est la même chose qu'arroser legerement, ainsi on dit bassiner une couche de Melons, pour dire l'arroser mediocrement, & y verser en petite quantité l'eau de l'Arrosoir en passant.

BATTRE des Allées se dit quand avec un morceau de bois long d'un bon pied & demi, épais d'un demi-pied, large de huit à neuf pouces, & emmanché dans le milieu, on frape à plusieurs reprises une Allée qui étoit rabouteuse, ou un peu molle, & que par ce moyen on rend ferme ; ce morceau de bois s'appelle une Batte, & on l'emploie d'ordinaire aux Allées qui ont été faites avec de la recoupe de pierre de taille.

Terres battuës se dit quand après ces grands orages d'eau, qui viennent quelquefois en Eté à l'occasion des Tonnerres, la superficie de la terre au lieu de paroitre fraîche remuée comme auparavant, elle paroit au contraire toute unie, & comme si en effet on avoit pris plaisir de la trepigner & de la battre.

BESCHE est un Outil de fer large à peu près de huit à neuf pouces, & long d'environ un pied, assez mince par en bas, & un peu plus épais par en haut à l'endroit où il y a un trou, qu'on nomme une Doüille, dans lequel trou on met un manche de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long ; on se sert de cet Outil ainsi emmanché pour bêcher, c'est à-dire pour remuer & labourer la terre, ce qui se fait en enfonçant cette Bêche d'environ un pied dans cette terre, afin de la renverser ç'en dessus dessous, & par ce moyen faire mourir les méchantes herbes, & la disposer en même tems à une nouvelle semence, ou à un nouveau Plan de Legumes, &c.

BEQUILLER & bêchoter se dit quand on fait un fort petit labour avec une Houlette dans une Caisse d'Orangers, ou d'autres Arbrisseaux, ou avec la Serfoüette, par exemple dans une Planche de Laituës, de Pois, de Chicorées, de Fraisiers, &c. cela se fait pour mouver, c'est-à-dire rendre meuble cette terre qui paroît battuë, en sorte que l'eau des pluyes ou arrosemens puissent penétrer dans le fond de la mote qui est dans la Caïsse, ou penétrer au dessous de la superficie de la terre pour aller servir de nourriture aux racines.

BINER est la même chose que bequiller, & se dit quand avec un petit Outil de fer emmanché, & ayant deux dents renversées on serfoüit ou serfoüette les Pois, les Fêves, les Laituës & Chicorées, &c. c'est-à-dire qu'on y fait une maniere de petit labour qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pied sans l'arracher ou le blesser.

Le BLANC, mes Concombres ont le blanc, mes Oeillets perissent par le blanc, *Voyez Nuille ou Nielle.*

BOIS, branches à bois, branches à demy-bois, *Voyez branches.*

BORDER une Allée c'est y planter; ou semer une Bordure qui détache la Planche d'avec l'Allée; les bordures ordinaires sont de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Fraisiers, Violiers, Oseille, &c.

BORNEYER, c'est-à-dire aligner, ou viser d'un seul œil pour faire sur la terre une ligne droite, ou une Allée, ou un rang d'Arbres, &c.

BOTE en Jardinage se prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou de trois ensemble, & liées de quelque lien, soit de Paille, soit d'Osier, &c. ainsi on dit une bote de Raves, une bote d'Asperges; ce mot de bote s'étend au Büis, a la Paille, au Foin, à l'Osier, aux Echalas, &c.

BOULINGRIN est une maniere de Parterre de Gazon, dont l'origine est venuë d'Angleterre, qu'on prend soin de tondre souvent pour entretenir toûjours l'herbe courte & fort verte.

BOURLET aux Arbres se dit de l'endroit, où au bout de quelques années la greffe devient plus grosse que le pied, sur lequel elle a été faite, & d'ordinaire c'est une marque que le Sauvageon n'est pas trop bon; la Poire de petit blanquet est sujette à faire le bourlet.

BOUTON des arbres est un petit endroit rond & assez gros, dans lequel est la fleur qui doit faire le Fruit; parmy les arbres à pepin chaque bouton a plusieurs fleurs, & parmy les Arbres à noyau chaque bouton n'en a qu'une.

Certains Jardiniers appellent Bourres & bources à Fruit, ce que la plûpart des autres appellent Boutons, & de là vient qu'on dit quelque-fois que les Fruits, par exemple des Abricotiers, Pêchers, &c. ont été gelez en bourre.

BOUTURE se dit tantôt de certaines branches qui n'ayant aucune racine & étant mises en terre un peu fraîches y prennent, c'est-à-dire y font des racines & deviennent Arbres ou Arbustes, ainsi des branches de figuier, de Coignassier, de Groseillier, de Giroflée jaune, d'If, &c. mises en terre y prennent racine; cela s'appelle prendre de bouture.

BOUTURE se dit aussi de certains rejettons enracinez qui naissent au pied de quelques Arbres, comme il en naît autour des Pruniers, des Poiriers & des Pommiers sauvages, & ces rejettons se nomment aussi par quelques Jardiniers des Petreaux.

BRANCHE est la partie de l'arbre qui sortant du tronc aide à former la tête.

BRANCHE à bois se dit de la branche qui étant venuë sur la taille de l'année precedente, & cela dans l'ordre de la nature, est raisonnablement grosse.

BRANCHE à Fruit se dit de celle qui est venuë mediocre dans sa grosseur & longueur sur cette même taille.

BRANCHE à demy bois est celle qui étant trop menuë pour branche à bois, & trop grosse pour branche à fruit, est coupée à deux ou trois pouces de long, pour en faire sortir de meilleures, soit à bois, soit à fruit, & pour contribuër cependant à la beauté de la figure, & amuser la grande vigueur de l'Arbre.

BRANCHE de faux bois se dit de toutes les branches qui sont venuës d'ailleurs que des tailles de l'année precedente, ou qui étant venuës sur ces tailles se trouvent grosses à l'endroit où elles devroient être menuës.

BRANCHE-mere, ou mere-branche se dit de celle qui ayant été racourcie à la derniere taille, a produit d'autres branches nouvelles; ainsi on dit qu'en taillant il ne faut laisser sur la mere-branche que celles qui contribuënt à la beauté de la figure de l'Arbre.

BRANCHE-aoûtée se dit des branches qui sur la fin de l'Eté cessent de pousser & s'en-

& s'endurciſſent ; on dit auſſi Citroüille aoûtée de celle qui a pris ſa croiſſance, en ſorte qu'elle n'augmente plus ny en groſſeur, ny en longueur, & que ſa peau devient dure & ferme, & qu'elle reſiſte à l'ongle ; la bonne marque des Citroüilles aoûtées eſt quand le pied commence naturellement à ſe faner.

BRANCHE veule ſe dit de certaines branches de Fruitiers, qui ſont extrêmement longues & menuës, ſi bien qu'elles ne ſont propres ny à faire du Fruit, ny à devenir branches à bois, & ainſi il les faut ôter entierement ; cela s'appelle auſſi branches élancées.

BRANCHE chifonne ſe dit d'autres branches qui ſont extraordinairement menuës & courtes, ſoit qu'elles ſoient pouſſées de l'année, ſoit qu'elles ſoient des années precedentes, & comme elles ne font que de la confuſion de feuilles dans l'Arbre, ſoit Eſpalier, ſoit Buiſſon, il les faut entierement ôter.

BRAS ſe dit particulierement en fait de Melons, de Concombres, Citrouilles, &c. il ſignifie la même choſe que branche ſignifie en fait d'Arbres fruitiers; un pied de Melon commence à faire des bras, à pouſſer des bras, il a fait des bras, tout cela ſignifie des branches de ces Plantes; les bons Melons viennent ſur les bons bras, & il n'en vient point ſur les méchans bras, par exemple ſur ceux qui ſont trop veules, ou ſur ceux qui venant des oreilles ſont trop materiels, ſont larges & épais, je dis ailleurs qu'il les faut entierement ôter.

BRETELLES ſont deux manieres de tiſſu, façon de ſangle, chacune large de deux pouces, & longue d'environ une demy aune ; on les attache vers le milieu de la partie platte de la Hotte, afin que chacune faiſant le tour d'une des épaules, & paſſant par deſſous les aiſſelles, elles viennent s'acrocher à deux bouts de bâton, qui tout exprès pour cela ſortent du bas de la hotte, & ainſi la Hotte tient ferme ſur le dos.

BRIN, Arbre de brin, d'un ſeul brin, cela ſe dit proprement du bois de charpente, par exemple ce qu'on appelle un Chêne de brin, c'eſt un Chêne de belle venuë, aſſez gros pour ſa longueur, & qui s'employe en bâtimens ſans avoir beſoin d'être ſcié pour être équarry.

BRIN ſe dit auſſi de nos Arbres fruitiers, quand on dit choiſir des Arbres d'un beau brin, c'eſt-à-dire des Arbres droits & de belle venuë, & aſſez gros.

BRISE-VENT eſt une clôture en forme de petit mur, épais d'environ un bon pouce, haut de ſix ou ſept pieds, fait de paille longue, & ſoutenuë par des pieux fichez en terre, & des échalas mis en travers dedans & dehors, bien liez enſemble avec de l'oſier ou avec du fil de fer ; une telle clôture ſert pour empêcher que les vents froids ne donnent ſur des Couches de Melons, Salades, &c. les Jardiniers qui n'ont point de veritables murailles qui les défendent du Nort, ſe ſervent avec ſuccès de ces Briſevents.

BROCHER eſt un terme aſſez barbare qui ſe trouve aſſez en uſage parmy les Jardiniers peu polis, & ſe dit des Arbres qui étant nouvellement plantez commencent à pouſſer de petites pointes, ſoit pour de nouvelles braches à la tête, ſoit pour de nouvelles racines au pied; ainſi on dit l'Arbre ne broche pas encore, &c.

BROCOLI ſont des petits rejettons que font les vieux Choux aprés l'Hyver, quand ils commencent à vouloir fleurir & grainer, ces rejettons étant cuits ſont bons à manger, & ſur tout en Salade.

Broüir se dit des Arbres sur lesquels dans les mois d'Avril & de May a donné quelque mauvais vent, en sorte que les feüilles en sont devenuës toutes retirées, & comme on dit recroquebillées, n'ayant plus leur étenduë à l'ordinaire, ny leur verdeur non plus, mais une couleur ternie & rougeâtre, & ces feüilles tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur succeder, ainsi on dit des Abricotiers broüis, des Pêchers broüis.

De broüir vient broüisseure, il faut ôter toute la broüisseure des Arbres, cette broüisseure tombera aux premieres pluyes douces.

Broüillé terme de Fleuriste, qui parle d'une Fleur qui n'a pas panaché net, cette Tulipe est broüillée, &c.

Brouter est un terme qui signifie rompre l'extremité des branches menuës, quand elles sont trop longues à proportion de leur foiblesse.

Buisson se dit des arbres fruitiers qu'on tient bas, ne leur laissant que quatre, cinq ou six pouces de tige, on les appelle vulgairement des Arbres nains, & certains Provinciaux les appellent Arbres en bouquet; on leur donne de l'ouverture dans le milieu, & de l'étenduë sur les côtez pour en faire des Arbres d'une agreable figure par le moyen de la taille qu'on y fait tous les ans.

Buter un Arbre c'est élever au pied de l'Arbre une maniere de motte de terre pour le soûtenir, cela se pratique particulierement à l'égard des Arbres de tige nouveaux plantez, que les vents pourroient renverser ou arracher, s'ils n'étoient pas ou butez, ou soûtenus de quelque Perche; on dit aussi planter des Arbres en bute, c'est à l'égard des petits Arbres qu'on plante dans une terre qui est un peu trop humide, ou qui n'est pas encore régalée pour être de niveau avec tout le reste du terrein.

C

Calebasse se dit des Prunes, qui dans le mois de May au lieu de grossir & de conserver leur verd deviennent larges & blanchâtres, & enfin tombent sans venir à grosseur.

Canoles, *Voyez Marcotes.*

Cayeux se dit en fait d'Oignons de Fleurs, & ce sont de petits commencemens d'autres Oignons ronds par dehors, & convexes par dedans, que la nature pousse & forme tout autour de la partie basse, & enracinée de chaque Oignon, & cela pour la multiplication de l'espèce de ces Oignons, les uns ne se multiplians que de cette façon là, comme les Tubereuses, Jonquilles, Narcisses, &c. (ces Cayeux ayant été dérachez de l'Oignon principal deviennent par le temps aussi gros que luy) les autres se multiplient de graines aussi bien que de Cayeux, comme les Tulipes, Hyacintes, &c.

Cerisaye se dit d'un lieu où il y a beaucoup de Cerisiers.

Cerisier de pied se dit de ceux qui naissans de la racine d'autres Cerisiers font de bonnes Cerises sans avoir besoin d'être greffez, comme il arrive en fait de Cerisiers hâtifs, & qui n'arrive point en fait de Griotiers & Bigarrotiers, & Cerisiers-Précoces, qui ne viennent que de greffes appliquées soit en écusson, soit en fente sur des Cerisiers de pied, ou sur des Merisiers, &c.

Chair

CHAIR ẽ fait de Fruit eſt le terme dõt õ ſe ſert par tout faute d'autres pour exprimer la ſubſtance du Fruit, qui eſt couverte d'une peau & qui ſe mange, & ce mot de chair reçoit pluſieurs épithetes pour marquer toutes les differences qui s'y rencontrent, par exemple.

CHAIR beurrée & fondante eſt celle qui ſe fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche, telle eſt la chair des Poires de Beurré, de Bergamotte, de Leſchaſſerie, de Craſane &c. & de toutes les Pêches.

CHAIR caſſante ſe dit des Poires qui ſont fermes ſans être dures, & qui font une maniere de bruit ſous la dent qui les mâche, telles ſont les Meſſire-Jean, les Bonchrétien d'Hyver, les Amadottes, les Martin-ſecs & les Oranges d'Eté.

CHAIR coriace & dure ſe dit de certaines Poires qui n'ont aucune fineſſe ny délicateſſe, & qu'on a peine à avaler, telles ſont les Catillac, les Double-fleur, les Fontarabie, les Parmein, &c.

CHAIR fine ſe dit des Poires excellentes, comme ſont les Leſchaſſeries, les Bergamottes, les Eſpines.

CHAIR gromeleuſe & farineuſe ſe dit de certaines Poires qui ſont mauvaiſes & deſagreables au goût, telles ſont d'ordinaire les Doyennez qui ont trop meury ſur l'Arbre, les Poires de Cadet, & même de certaines Poires, qui quoi que d'une excellente eſpèce n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Eſpine d'Hyver qui n'ont pû jaunir, & cependant meuriſſent, les Bergamotte d'Automne venuës en méchante expoſition, ou dans un terrein frais & humide.

CHAIR pâteuſe ſe dit de certaines Poires qui ſont en quelque façon graſſes, comme les Beurrez blancs, les Lanſac venuës à l'ombre.

CHAIR tendre ſe dit de certaines Poires qui n'étant ny fondantes, ny caſſantes ne laiſſent pas d'être excellentes, telles ſont les inconnuë-Chêneau, les Poires de Vigne, les Paſtourelles, & ſur tout les Rouſſelets.

Il y a enfin de certains Fruits qui ont un peu la chair aigre, comme les Saint Germain, d'autres l'ont un peu acre, comme les Craſanes, & même quelques Poires de Beurré auſquelles un peu de ſucre y corrige ces defauts.

D'autres ſont revêches, les Païſans l'appellent rêche, comme les poires à Cidre, & la plûpart des Poires à cuire, & ce defaut ne ſe peut corriger.

A CHAMP, ſemer à champ, autrement à volée ſe dit proprement des Raves, qui au lieu d'être ſemées dans des trous d'une Couche, ſont ſemées indifferemment ſoit ſur une Couche, ſoit en pleine terre, tout de même qu'on ſeme les autres Graines en plein champ, ainſi après avoir ſemé de l'Oignon, du Perſil, &c. on y ſeme par deſſus un peu de Raves ou de Laituës à y demeurer pour pommer, ou arracher, &c.

CHANCY ſe dit du Fumier qui étant dans un tas ou dans une Couche fort ſeiche a commencé de blanchir, & de faire une eſpèce de petits filamens qui ſont des commencemens de Champignons.

CHANCRE en fait d'Arbre ſignifie une maniere de galle ou de pourriture ſeiche qui ſe forme dans la peau & dans le bois, comme on en voit ſouvent aux Poires de Robine, aux petit Muſcat, aux Bergamotte tant ſur la tige qu'aux branches.

CHARUE en fait de Jardinage eſt un Outil ou machine quarrée, compoſée de trois morceaux de bois enchaſſez l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de lõgueur, les trois morceaux de bois ſont les trois côtez du quarré, & le tran-

chant

chant fait le quatriéme par en-bas, le tranchant est un peu penché pour mordre environ un pouce dans les Allées; quand le Cheval traîne cette machine, & que l'homme qui le conduit par une guide appuye assez fortement dessus, si le Cheval va aisément on avance l'Ouvrage en peu de temps.

CHASSIS en fait de Jardinage est un Ouvrage de bois de Menuiserie fait en tiers-point ou triangle avec des feuilleures dans les côtez de l'épaisseur pour y loger, emboëtter & échasser des paneaux quarrez de Vitre,& couvrir par ce moyẽ des Plantes qu'on veut avancer l'Hyver par des réchauffemens, ainsi qu'il sera cy-aprés dit en expliquant l'usage des Cloches de verre: ces Chassis sont de bois de Chêne bien dur, & souvent peints de verd pour resister davantage aux injures de l'air; ils ont environ six pieds de long pour contenir de chaque côtê deux paneaux de trois pieds en tout sens, leur ouverture est d'ordinaire de quatre pieds, on en met plusieurs au bout l'un de l'autre, & enfin ils sont terminez à leurs extrémitez triangulaires par des paneaux en triangle faits juste pour boucher l'ouverture.

CHÂTRER est un terme dont les faiseurs de Melons & de Concombres se servent pour dire tailler ou pincer, &c.

CHEVELU se dit de certaines petites racines qui sont tres-menuës, assez longuettes, & sortent des grosses; je recommande qu'en plantant on ôte le chevelu le plus prés qu'on peut du lieu d'où il sort; certains Jardiniers le conservent avec un extrême soin, & ont grand tort.

CLAIRE-VOYE, *Voyez Manequins.*

CLAYE, dont se servent les Jardiniers pour passer, comme on dit, des terres à la Claye, est une maniere de tissu de plusieurs brins de bois rond garnis de leur écorce,& assez menus, c'est-à-dire de la grosseur d'un bon pouce; ces brins de bois rond separez l'un de l'autre d'environ un pouce, & liez en trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'Osier qui les entre-lasse, & de plus attachez par derriere avec autant de traverses du même bois, ou un peu plus gros pour maintenir tout l'Ouvrage en état,en sorte qu'à l'user la Claye resiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & qu'elle ne se défasse & ne se disloque sitôt qu'elle feroit sans cela; ce sont les Vaniers qui font de ces Clayes d'environ six à sept pieds de haut & d'autant de large.

CLOCHE pour les Jardiniers, ce sont des Ouvrages de verre faits à l'imitation d'une cloche de fonte,&sont d'environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & d'autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre par là & les placer commodément; on en fait quelquefois de plus grandes, ces Cloches servent l'hyver, & pendant toute la Saison froide pour mettre sur les Plantes qu'on échauffe & qu'on fait avancer par le moyen des Fumiers chauds, par exemple Fraizes, Oseilles, Asperges, Melons, Concombres, petites Salades, &c. ces Cloches les garentissent du froid & du vent; on dit donner de l'air à la Cloche, c'est les lever ou d'un côté seulement, ou par tout, ce qui se fait avec de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes; ainsi on dit hausser les Cloches, baisser les Cloches, les Melons ne peuvent plus tenir sous les Cloches, &c.

De ce mot de Cloche on en fait un Adjectif: Cloché pour dire j'ay cent, deux cents pieds de Melons clochez,cela signifie garnis chacun de leur Cloche.

SE COFINER est un terme de Fleuriste en fait d'Oeillets, pour dire que les feuilles

les au lieu de demeurer bien étenduës deviennent comme frisées & recroquebillées.

Coignaſſier, Coignier eſt l'Arbre qui porte les Pommes de Coing gros Fruit jaune, dur, acre, & qui n'eſt bon qu'à faire des Confitures, Marmelades, Pâtes, &c. Ces Coignaſſiers ſervent particulierement en fait d'Arbres fruitiers pour y greffer des Poires ſoit en fente quand ils ſont fort gros, ſoit en écuſſon quand ils ſont à peu prés de la groſſeur du pouce ou un peu plus.

Certains Jardiniers veulent dire que le Coignier eſt le mâle, & le Coignaſſier la femelle, pour moy je ne connois point cette difference; quand les pieds ſont vigoureux, qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils paſſent pour Coignaſſiers, & quand ils ſont rabougris & chetifs ayant l'écorce raboteuſe, ils paſſent pour Coigniers, & ne ſont pas propres à la greffe.

Colet d'Arbre eſt la partie qui ſepare le bas caché par la ſuperficie de la terre d'avec la tige de l'Arbre; ainſi on dit qu'il faut empêcher qu'il ne reſte de racines au colet d'un Arbre, parce que la chaleur les alterant l'Arbre en ſouffre.

Arbre décolé ſe dit, quand la tige a été ſeparée du pied où la greffe étoit colée avec ce pied.

Colet de Hotte eſt la partie de la Hotte qui garentit le col de celui qui la porte, & empêche que le Fumier ou la terre n'y entrent, ainſi cette partie touche au dos, & eſt plus haute que le ventre de la Hotte.

Contre-Eſpalier ſe dit des Arbres qu'on met ſur le bord du carré qui eſt le long de l'Allée voiſine des Eſpaliers, en ſorte que contre-Eſpaliers, c'eſt comme qui diroit Arbres oppoſez aux Eſpaliers, & les imitans par leur figure, car on les paliſſe & on les attache à un treillage fait exprés; aujourd'huy l'uſage des contre-Eſpaliers eſt extrémement aboly, & il ne s'en fait plus que fort rarement; on trouve mieux ſon compte à mettre des Arbres en Buiſſon à la place des Arbres en contre-Eſpalier; cependant on couche quelquefois des branches de la Vigne plantée en Eſpalier pour les faire venir ſur le bord du labour, & on les y ſoûtient avec des Echalas, & ainſi y font une maniere de contre-Eſpalier; de là vient qu'on dit que le Muſcat ne mûrit pas ſi bien en contre-Eſpalier qu'en Eſpalier.

Cordeau eſt une fiſſelle de la groſſeur d'une plume à écrire, dont le Jardinier ſe ſert pour mener bien droit tant ſon labour & ſes planches, que ſes Allées & ſon plan; ce cordeau a par ſes deux bouts un bâton pointu d'environ deux pieds de long, autour deſquels bâtons le cordeau ſe tourne, ou ſe tortille quand l'Ouvrage eſt fait, & lorſqu'on veut s'en ſervir on fait entrer un de ces bâtons bien avant dans la terre au point où doit commencer le bord du labour, ou des Allées, ou du plan, ou de la planche, & enſuite en le détortillant on va planter l'autre petit bâton à l'autre point, où ſe doit terminer la ligne droite dont eſt queſtion, & on prend ſoin de bander ce cordeau le plus fort qu'on peut, afin qu'étant bien roide & bien bandé il ſerve d'une regle infaillible pour faire les planches ou labours bien droits; le Maſſon appelle ligne ce que le Jardinier appelle cordeau; bander le cordeau, tracer le long du cordeau, &c.

Cordé ſe dit des racines de Plantes potageres, d'où vient qu'on dit Rave cordée, c'eſt un mot qui ſignifie que la Rave eſt devenuë creuſe, & par conſequent inſipide & mauvaiſe.

Cornichon se dit d'un petit Concombre mal bâty dans sa figure, qu'on fait confire à la fin d'Octobre.

Cosses de Pois & de Féves, c'est une envelope longuette où se forment les Pois ou les Féves; de là vient écosser des Pois, pour dire sortir les Pois de leur cosse, j'ay des Pois en cosse, &c.

Costiére est une espece de terre large de six, sept à huit pieds le long des murs bien exposez, pour y semer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud, sçavoir Laituës, Fraizes, Pois, &c. pour le Printemps, Cerfeüil au Nort pour l'Esté.

Cotty est un terme populaire & assés barbare qu'on dit en fait de Fruits, qui étans tombez sur quelque chose de dur se sont meurtris ou froissez en dedans sans être écorchez ou entamez en dehors, ainsi on dit une Poire cottie, une Pomme cottie; telle cottisseure fait d'ordinaire pourrir le Fruit à l'endroit du coup, & fait ensuite pourrir le reste.

Couche est une certaine quantité de grand Fumier qu'on range proprement avec une Fourche de fer, mettant les pointes du Fumier en dedans, & le surplus faisant une maniere de dos par le dehors, si bien que cela fait une espece de planche élevée d'un, deux ou de trois pieds hors de terre, large de quatre à cinq pieds, & de telle longueur que le Jardinier le trouve à propos; on met du terreau ou fumier menu sur cette Couche, pour y élever en Hyver des graines que la terre ne pourroit pas produire à cause du froid, par exemple des Salades, des Fraises, du plan de Melons, de Concombres, &c.

Il y a aussi des Couches sourdes qui se font de la même maniere que les autres pour l'arrangement du Fumier, à la reserve qu'elles se font dans la terre, aprés y avoir fait une tranchée exprès pour cela de telle profondeur ou largeur qu'on le trouve à propos; ainsi on fait venir des Champignons sur des Couches sourdes.

Coucou est une espece de Fraisier qui fleurit beaucoup & ne noue jamais, il faut extrêmement faire la guerre à cette sorte de Fraisiers qui multiplie infiniment en trainasses, si bien qu'on voit beaucoup de Jardins qui en sont pleins, & qui aprés avoir donné de grandes esperances de Fruit n'ont donné que du déplaisir au Maître; on ne les sçauroit guere connoître que quand à la fin d'Avril & au cõmencement de May ils cõmencent à faire leurs mõtans, la fleur noircit en défleurissant au lieu de faire une Fraise; de ces coucous les uns sont Fraisiers nouvellemẽt dégenerez, & ainsi ils ont leurs feüilles sẽblables aux bõs, les autres sõt venus de ces degenerez, & ceux-ci n'ont pas la feüille si blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte & plus veluë.

Couler se dit des Fruits qui ayant fleuri n'ont pas noüé, les Melons ont coulé, la Vigne a coulé, ce qui arrive quand la Vigne étant en fleur il survient des pluyes froides, qui empêchent que le grain de Raisin ne se forme & ne nouë.

Couper est le terme dont on se sert le plus en parlant de la taille des Arbres, mais il y a differentes manieres de couper, car quelquefois je dis qu'il faut couper à l'épaisseur d'un écu, ce qui se fait à l'égard des branches assez grosses qui entrent en dedans de l'Arbre, lesquelles j'ôte pour empêcher qu'elles n'y fassent confusion, & n'y laisse de bois que cette épaisseur d'un écu, afin que la seve venant & trouvant l'ancien passage barré, ou fermé, ou arrêté par le moyen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une grosse branche elle soit pour ainsi dire contrainte à se partager,

&

& par conſequent à ne faire que deux petites branches, l'une d'un côté de cette épaiſſeur d'un écu, & l'autre de l'autre côté, ces deux petites branches ſortans en dehors de l'Arbre, & ayant par le moyen de leur petiteſſe une diſpoſition prochaine à faire des boutons à Fruit ſont d'un tres-grand ſecours.

D'autresfois je coupe en moignon, c'eſt-à-dire que quand une branche qui avoit été laiſſée paſſablement longue de l'année precedente pour être branche à Fruit, à cauſe qu'elle étoit aſſez foible & bien placée pour cela, quand, dis-je, cette branche laiſſée longue ayant reçû plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, eſt devenuë groſſe, & a fait d'autres grandes branches à ſon extrêmité, pour lors je fais couper toutes ces nouvelles branches tout le plus près qu'il eſt poſſible de leur origine, afin qu'elles ne puiſſent rien pouſſer de nouveau,& qu'il en revienne d'autres plus baſſes dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit ſans être garnie d'autres branches, & ainſi elle feroit un defaut fort conſiderable dans l'Arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & dégarnies; ainſi couper ou tailler en moignon ne ſe pratique que ſur les branches qui étant groſſes ſe trouvent un peu trop longues,car quand elles ſont de beaucoup trop longues, par exemple d'un pied ou au delà, je les racourcis pour les reduire à une longueur raiſonnable.

Quelquefois je dis qu'il faut couper en talus & en pied de biche, ce qui ſe fait à l'égard des extrémitez de chaque branche qu'on taille, qui ayant une coupe tant ſoit peu longuette ſe recouvre plus aiſément; mais je coupe particulierement en talus certaines branches qui étans ſur le côté de la mere branches ont une entiere diſpoſition à entrer en dedans de l'Arbre, où elles feroient de la confuſion, & je les racourcis de maniere qu'abſolument il n'en reſte rien en dedans, & qu'il en reſte l'épaiſſeur d'un bon écu en dehors, & regulierement de cette épaiſſeur de talus il en ſort enſuite une branche en dehors, qui ſe trouve propre à être ou branche à fruit,ou branche à bois neceſſaire pour la beauté de l'Arbre.

Enfin je dis qu'il faut couper carrément en de certaines rencontres, ce qui ſe fait à l'égard des Buiſſons que je fais planter, afin que la taille de l'extrêmité étant bien unie & bien égale il ſe forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien diſpoſées pour faire un Buiſſon bien rond, bien ouvert, & également garny.

Coupe bourgeon, ou Liſette, *Voyez Liſette.*

Courſon ou Crochet ſe dit de la branche de Vigne taillée & racourcie à trois ou quatre yeux, ainſi on dit qu'il eſt ſorty trois ou quatre belles branches du Courſon de l'année.

Ce mot de Courſon ou de Crochet ſe dit auſſi en fait d'Arbres; quand la branche de l'année precedente en ayant pouſſé trois ou quatre de fort belles on eſt obligé de n'en conſerver qu'une d'une longueur raiſonnable, c'eſt-à-dire de cinq à ſix ou ſept pouces, & c'eſt la branche qui ſe preſente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'Arbre; & à l'égard de quelques-unes des autres qui ſe trouvent à côté ou au deſſous de celle qui a été conſervée pour la taille de l'année, on les racourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la ſeve de la mere branche y entrant forme d'autres branches qui aident à la figure de l'Arbre, & que cependant

celle de l'extrémité qui est la principale ne recevant qu'une portion mediocre de seve ne fasse point de branches trop grosses, ni en trop grande quantité, mais qu'elle en fasse d'une mediocre grosseur, & semblables aux autres principales branches de tout l'Arbre; je fais voir l'usage de ces Coursons dans le Traité de la taille.

Courtilliere est une espece d'Insecte qui se forme dans les Fumiers de Cheval pourris, & par consequent dans les Couches, il est long d'environ deux pouces quād il a sa grosseur naturelle, il est passablement gros, jaunâtre, marche assez vîte, & ronge les pieds des Melons, des Chicorées, Laituës, &c. & ainsi les fait mourir.

Crayon se dit de certaines terres dures, blanchâtres, & en quelque façon grasses & huileuses, qui sont tout à fait steriles, qui se trouvent au dessous des bonnes terres, & quelquefois trop prés de la superficie, en sorte que le Soleil penétre trop vîte ces bonnes terres, & que les racines des Arbres n'ayant pû pousser assez avant y sont alterées & brûlées, c'est ce qui fait jaunir, & enfin perir les Arbres; il y a donc un crayon blanc, il y en a aussi de noirâtre & de grisâtre.

Crochet d'Arbre, *Voyez cy-dessus Courson.*

Crochet à remuer du Fumier est un Outil, qui ayant deux dents de la longueur de sept à huit pouces renversées en dessous, & étant emmanché dans un manche de trois ou quatre pouces de tour, & d'environ quatre pieds de longueur sert à arracher le Fumier entasſé, & si presſé dans une Couche ou dans un tas, qu'avec la Fourche de fer on ne le sçauroit déprendre & separer l'un d'avec l'autre.

Croiser se dit des branches d'Espalier qui vont passans les unes sur les autres, & y font une maniere de croix; c'est un defaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui est quelquefois necesſaire pour couvrir quelque vuide, & pour lors bien loin de le conter pour un défaut, je le regarde comme une beauté.

Crosette se dit des branches de Vigne qu'on a taillées, en sorte qu'il y reste un peu de vieux bois de l'année precedente; ces Crossettes étant mises en terre font assez aisément des racines; les Bourguignons les appellent Chapons.

Crossette se dit aussi des branches de Figuier taillées, quand il y reste au talon un peu de vieux bois de l'année precedente.

Cruche en Jardinage est la même chose qu'Arrosoir, de là vient qu'on dit une Cruche bien ou mal faite, une Cruche de bonne grandeur, & tout cela s'entend d'un Arrosoir.

Cube, ce terme joint avec ces autres toise, pied, pouce, &c. marque un corps solide, carré en tout sens, hauteur, largeur, longueur & profondeur; les Arpenteurs & Terrassiers en mesurans chaque toise solide le reduisent au cube pour en regler la quantité juste, & par consequent le prix soit de la chose, soit de l'ouvrage à y faire; ainsi on dit j'auray un écu, deux écus, &c. de la toise, cela veut dire ou de la quantité de la chose venduë, achetée, échangée, ou du transport à faire de la chose; on dit aussi une toise cubique, c'est-à-dire un toisé fait par cubes.

Cueillette de Fruits est un mot asſez ordinaire, pour marquer le temps dans lequel on cueille les Fruits; c'est le tems de la cueillette des Fruits, &c.

Cueilloir est une maniere de petit Panier long d'environ un pied, large de cinq à six pouces, n'ayant point d'anses, & fait pour l'ordinaire d'Osier vert asſez grossierement rangé, & c'est dans ces sortes de Cueilloirs que les gens de la campagne apportent au Marché leurs Prunes, Cerises, Groseilles, &c.

Cureures

Cureures de Court & de Mares sont comme la lie & l'égoût qui se trouve au fond d'une Court qu'on nettoye, ou d'une Mare qu'on desseiche, & qu'on nettoye ensuite; les Cureures ayans été mises en état,& long-tems exposées au Soleil font une maniere de terre neuve propre à être employée soit pour des Arbres, soit pour des Legumes, &c.

D

D*Entelé* se dit de la plûpart des feüilles d'Arbres qui sont en quelque façon dentelées tout autour,c'est-à-dire qui ont le bord coupé par petites dents,comme étoit autrefois l'ancienne dentelle.

Decaisser se dit des Arbres qu'on sort des Caisses où ils étoient; décaisser des Figuiers, des Orangers, &c. pour les rencaisser; ainsi dépoter se dit des Plantes qu'on ôte des Pots où elle étoient.

Déchausser un Arbre c'est ôter ou découvrir à l'Automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin que l'eau des pluyes & des neiges de l'Hyver entre plus avant dans les racines; cela est bon à faire dans les terres seiches, & nullement dans celles qui sont naturellement humides.

Decombrer & décombre se dit des maisons qui étant abbattuës laissent beaucoup d'ordures & de poussieres,ainsi décombrer & ôter les décombres c'est ôter toutes les ordures qui restent après quelque démolition de bâtimens.

Defricher une terre c'est remettre en labour, c'est-à-dire labourer une terre qui ne l'a été de long-temps, ou ne l'a peut-être jamais été, & cette terre ainsi défrichée est ensuite employée en semences, ou en plan d'Arbres.

Demeurer, à demeurer se dit des Plantes qu'on seme en pleines terres pour y rester jusques à ce qu'on les consomme, car il y en a qu'on seme pour être transplantées,par exemple les Chicorées blanches,les Porreaux, &c. d'ordinaire on seme à demeurer le Persil,le Cerfeüil,l'Oignon,les Carotes, les Panaiz, &c.

Deplanter c'est arracher de terre un Arbre, ou une Plante qui étoit en place, & sur tout quand on éleve cet Arbre ou cette Plante avec un Déplantoir pour la transporter ailleurs si heureusement qu'elle n'en souffre point, & qu'elle y pousse & fleurisse,comme si elle y avoit été originairement plantée.

Deplantoir est l'Outil avec quoy on déplante; cet Outil est fait de feüilles de fer blanc mise en rond en forme de tuyau, & cela avec des charnieres sur les côtez qui doivent se joindre ensemble par le moyen d'un gros fil de fer, qui passant dans les charnieres entretient la rondeur du Déplantoir,pendant qu'a force de bras on le fait entrer dans la terre jusques au dessous des racines de l'Arbre,ou de la Pláte qui est à enlever,& ce fil de fer étant óté aprés que la Plante a été enlevée, fait que les côtez du fer blanc se retirent un peu,& par ce moyen la mote de l'Arbre ou de la Plante sort en son entier, & se place commodément dans le lieu qui luy est destiné; on en fait de petits avec une demy feüille de fer blanc,on en fait d'autres plus grands avec une feüille entiere,& d'autres encore plus grands avec deux ou trois feüilles selon les besoins qu'on en peut avoir.

Le mot de Déplantoir se dit aussi d'une Houlete, qui est un morceau de fer de la

largeur de quatre pouces, de la longueur de six à sept, de l'épaisseur d'une bonne ligne, & étant de figure un peu concave, & emmanché d'un manche d'environ cinq ou six pouces de longueur ; il sert à enlever des petites Plantes qui ne sont gueres avant en terre, par exemple des Tulipes, des Narcisses, des Fraisiers, des Anemones, &c. Cette Houlete est trop connuë parmy les Bergers pour avoir besoin d'une plus ample explication : les Jardiniers en ont qui sont tout à fait pointuës comme de la Sauge, qu'on appelle même feüille de Sauge, ils s'en servent dans les terres dures & pierreuses, & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément, & un tant soit peu en rond par en bas, & c'est pour les terres meubles & legeres.

Dépoter, *Voyez cy dessus Décaisser.*

Dépoüiller un Arbre, c'est luy ôter ou tout son fruit, ou toutes ses feüilles, ainsi un Arbre dépoüillé est un Arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes les feüilles, ou sur lequel on a cueilly tous les fruits qui y étoient.

Détoupillonner, *Voyez toupillon.*

Diagonale, ligne diagonales, Allées diagonales sont Lignes ou Allées tirées en croix de coin en coin au travers d'un quarré pour en bien voir le niveau.

Dos de bahut, ou dos-d'âne, élever des terres en dos de bahut, c'est-à-dire élever des terres en forme presque ronde sur leur longueur, pour faire égouter les eaux qui le pourroient gâter, *Voyez ados.*

Doüille c'est le trou rond qu'on fait à chaque Outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché, & on met le manche dans ce trou, c'est-à-dire dans cette doüille.

Drageons c'est la même chose que boutures qui sortent aux pieds de quelques Arbres, ou la même chose qu'œilletons, comme on dit en fait d'Artichaux ; ainsi on dit qu'un Arbre drageonne trop, par exemple un Acassia, les Pruniers ordinaires, &c. parce qu'ils poussent trop de petits sauvageons tout autour de leurs pieds ; donner des drageons d'Artichaux, c'est-à-dire des œilletons.

E

E*Bouler* se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien rangez, & se maintenans en bon état viennent à se laisser aller sur les côtez, & par consequent à perdre leur ancienne situation ou disposition ; une muraille s'est éboulée, la terre qui étoit sur les bords de la tranchée est venuë à s'ébouler ; de là vient le mot d'éboulis pour dire la chose éboulée.

Ecaler se dit des Pois & des Féves qu'on écosse, c'est-à-dire qu'on sort de leur cosse.

Eclaircir du plant c'est en ôter ou arracher une bonne partie quand il est trop dru & trop épais, en sorte que ce qui se doit grossir & se fortifier ne feroit que s'étioler, par exemple des Raves, des Choux, des Porreaux, de l'Oignon, des Laituës à replanter, &c. L'Oseille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne sauroit presque être trop druë.

Ecusson, écussonner, *voyez greffer.*

Effondrer se dit à l'égard de la terre où l'on veut planter des Arbres, lesquels ne pou-

pouvant guéres réüſſir ſi la terre n'eſt bonne, & meuble à la profondeur d'environ trois pieds, il la faut foüiller de cette profondeur pour voir s'il y a lieu d'eſperer le ſuccès du plan, & afin d'en ôter en même tems celle qui peut s'y trouver de mauvaiſe, auſſi bien que les pierres & les gravois s'il y en a, & voilà ce qu'on appelle effondrer la terre; le terme eſt aſſez groſſier & peu uſité, celuy de foüiller & faire des tranchées eſt mieux reçû.

Emmancher c'eſt donner un manche à un Outil, dont on ne peut ſe ſervir ſans cela, par exemple à une Bêche, une Fourche, une Houë, &c. chaque Outil a ſa doüille pour recevoir ſon manche.

Emouſſer, *Voyez mouſſe.*

Empoter ſignifie mettre une Plante avec de la terre dans un Pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre.

Empailler ſe dit des Cloches de Melons, quand on met un peu de paille entre deux en les emboëtant les unes dans les autres pour les emporter, & les ſerrer juſqu'a l'année ſuivante; on dit auſſi empailler un pied de Cardons ou d'Artichaux pour les faire blanchir.

Encaiſſer c'eſt pareillement mettre un Arbre dans une Caiſſe, d'où vient le mot d'encaiſſement d'Orangers;

Emmanequiner c'eſt en mettre dans un manequin, & remettre enſuite le tout en pleine terre juſqu'à ce qu'on les en ôte pour les mettre ailleurs en place à demeurer.

Enter, *Voyez greffer.*

Entoiſer ſe dit des choſes qui ſe vendent & s'achetent à la toiſe, ſi bien qu'on les met dans des tas d'une figure quarrée pour pouvoir être toiſez; ainſi dit on entoiſer du Fumier, de la Pierre, &c.

Ebourgeonner, ébourgeonnement, ſont termes qui ſe diſent de la Vigne, à laquelle vers la fin de May, & au commencement de Juin on ôte les bourgeons, c'eſt-à-dire les branches inutiles & ſteriles, attendu qu'elles feroient tort aux bonnes qui ſont chargées de Fruit; ces mots ſe diſent encore des Arbres fruitiers, deſquels on arrache dans le même temps, & encore dans le mois d'Aouſt de certaines branches de faux bois, qui venant en dedans du Buiſſon, ou ſur le corps de l'Eſpalier feroient de la confuſion, & nuiroient tant aux fruits qu'aux bonnes branches.

Echalas eſt un morceau de bois long & quarré d'environ un pouce d'épais, il ſe fait d'ordinaire de cœur de Chêne fendu exprès pour cela, & eſt employé a faire le treillage des Eſpaliers, il s'en fait de telle longueur qu'on veut, mais l'ordinaire eſt de quatre pieds & demy, & de huit à neuf pieds, & de douze, &c. il s'en fait auſſi de branches de Chatanier fenduës en deux, trois, quatre, &c.

Echaper & s'emporter, ce ſont termes qui ſe diſent à l'égard des Arbres qui ſont extrémement vigoureux, & qu'on appelle furieux, qui ne pouſſent que de fort groſſes branches ſans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui par ces grands jets font ou des Buiſſons trop grands, ou des Eſpaliers qui excedent la hauteur des murailles ſans rien pouſſer pour garnir le pied; de là vient qu'on dit cet Arbre s'emporte, cet Arbre s'échape, il le faut retenir; cette branche s'eſt emportée; il faut ôter de ces branches qui s'échapent trop.

Eclater en Jardinage ſe dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache ſoit à

deſſein,

dessein, soit par mal-habileté de l'endroit où elle étoit venuë ; prenez garde de trop baisser cette branche de peur de l'éclater, ou qu'elle ne s'éclate.

Esfeüiller, *Voyez feüille.*

Egayer un Arbre qui est en Espalier c'est le palisser si proprement que les branches soient également partagées des deux côtez, qu'elles ne soient point liées plusieurs ensemble, mais chacune attachée separement & en des intervalles égaux de l'une à l'autre, en sorte qu'il n'y ait point de confusion nulle part, & que d'un coup d'œil on puisse voir toutes les parties dont il est composé; on dit aussi égayer un Buisson, égayer un Arbre de tige, c'est-à-dire ôter les branches qui le rendent confus & étouffé dans le milieu.

Elaguer & émonder se dit des Arbres qu'on veut faire monter pour devenir Arbres de belle tige, & pour cet effet on leur ôte toutes les grosses branches, qui sortans dans l'étenduë de la tige consommeroient une partie de la séve, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'Arbre.

Enture, *Voyez greffer.*

Elancé, une branche élancée signifie une branche veule, c'est-à-dire fort longue, peu grosse à proportion de sa longueur, & entierement dégarnie d'autres branches dans son étenduë ; c'est un defaut à un Arbre que d'y voir des branches élancées.

Espalier se dit des Arbres fruitiers plantez le long des murailles, & palissez, c'est-à-dire dont les branches sont attachées depuis le pied jusques en haut à un treillage qu'on a appliqué à ces murailles ; j'ay cent, deux cens toises d'Espalier, &c. c'est-à-dire cent ou deux cens toises de murailles garnies d'Arbres fruitiers, &c. L'origine de ce mot ancien peut venir du mot de palissade qu'on a connu de tout temps par les Allées des Parcs & des Jardins, qui sont ornées & accompagnées à droit & à gauche de certains Arbres propres à être tondus & taillez, & retenus en forme de murailles, sçavoir Charmes, Charmilles, Erable, &c. à l'égard de nos Espaliers d'Arbres fruitiers c'est par le moyen de la taille & des liens qu'on les assujettit à faire cette figure plate & étenduë qui ne leur est nullement naturelle, mais de laquelle pourtant ils s'accommodent fort bien, quand ils ont à faire à un Jardinier habile.

Epierrer se dit d'une terre, de laquelle on ôte une quantité de petites pierres ou cailloux qui s'y trouvent ; ainsi on dit il faudroit épierrer cette terre, ce qui se fait ou avec une Claye, ou simplement avec un Rateau, &c.

Eplucher se dit proprement des Fruits, dont il en faut ôter une bonne partie, & sur tout les plus petits quand il en a trop noüé, comme il arrive quelquefois aux Abricotiers, Pêchers, Poiriers, Pommiers, &c. Cet épeluchement se doit faire quand les Fruits commencent à être gros comme des Noisettes, en sorte qu'ils sont bien asseurez, c'est-à-dire qu'ils tiennent bien, & qu'apparemment ils grossiront jusques à parfaite maturité.

Le mot d'épelucher se dit encore à l'égard du bois mort & du bois menu & chiffon, qu'il faut prendre soin d'ôter soit aux Figuiers, soit aux autres Arbres fruitiers.

Equerre est un instrument de quelque matiere solide, dont on se sert pour faire un angle droit, un carré parfait, ainsi on dit se tourner d'équerre pour faire qu'une chose soit parfaitement carrée.

Etage est proprement un terme de bâtiment, d'où les Jardiniers l'ont emprunté pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des Arbres sujets à la taille; ils

ils disent donc qu'il ne faut pas laisser monter trop vîte leurs Arbres tant les Nains que les Espaliers, mais seulement les laisser monter petit à petit chaque année, & ils appellent cela monter par étage; on dit aussi étage de racines, par exemple il suffit qu'un Arbre ait un seul étage de bonnes racines, c'est-à-dire qu'il ait des racines sortans tout autour du pied, de maniere qu'il ny en ait point de beaucoup plus hautes, ny de beaucoup plus basses les unes que les autres.

Etronçonner c'est couper entierement la tête à un Arbre, en sorte qu'il ne soit plus que comme un tronçon, & cela arrive soit quand on les veut greffer en poupée, soit quand la plûpart des branches de la tête venans à mourir on a lieu de juger que l'Arbre redeviendroit beau, s'il étoit un peu baissé; cela se pratique fort à l'égard des Ormes, des Noyers, Chatagniers, & même des Pêchers de noyau, des Abricotiers, &c.

Evaser est le terme dont le Jardinier se sert, pour dire qu'il faut ouvrir dans le milieu un Arbre qui se serre trop, ou pour dire qu'un Arbre s'ouvre trop; ainsi disons nous que naturellement les Poiriers de Beurré s'évasent trop, & qu'il faut prendre soin de les resserrer ou raprocher; nous disons aussi que les Poiriers de Bourdon se serrent trop, & qu'il les faut ouvrir & évaser.

Evantaire est une maniere de Panier sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait assez grossierement d'Osier vert; les Marchandes de Fruits & d'Herbages s'en servent pour porter vendre leurs Marchandises dans les ruës, ayans attaché cette Evantaire avec deux cordes qu'elles se passent sur le col ou sous les aisselles.

Exposition est le terme dont nous nous servons pour marquer l'endroit heureux où le Soleil donne, & l'endroit malheureux où il ne donne que peu, ou point du tout; ainsi disons-nous l'exposition du Levant c'est la muraille qui est vûë des rayons du Soleil depuis le matin jusqu'à midy, l'exposition du Couchant est celle où le Soleil donne depuis midy jusqu'au soir, l'exposition du Midy est celle où il donne le plus long temps dans toute l'étenduë de la journée, l'exposition du Nort est celle où il donne le moins.

F

F*Ane* & feüille c'est la même chose, & on s'en sert indifferemment à l'égard des Plantes; la fane ou feüille de cette Plante est differente de celle de cette autre.

Faner & se faner se dit quand les feüilles des Plantes & des Arbres au lieu d'être droites & bien étenduës, comme sont celles des Plans qui se portent bien, sont au contraire renversées, ou en quelque façon pliées & flêtries, ce qui marque que l'Arbre souffre, & a besoin d'arrosement, ou marque que la Plante n'a pas encore fait de racines; ainsi les premiers jours que les Melons & Concombres sont plantez ils se fanent, si le Soleil leur donne sur la tête; ainsi les Choux, les Laituës, les Chicorées, &c. paroissent fanées jusqu'à-ce qu'ils ayent commencé à faire de nouvelles racines à l'endroit où l'on vient de les planter: il faut avec quelque poignée de vieux Fumier couvrir la Cloche du Melon nouveau planté, pour l'empêcher de se faner, &c. ainsi l'Oranger qui aiant besoin d'arrosement a ses feüilles un peu fanées demande de l'eau, &c.

Farineux se dit de certaines Poires qui pour l'ordinaire ayans passé leur maturité, ou étans venuës en mauvais fond n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir; ainsi dit-on d'un Lansac, d'un Doyenné, d'un petit-Oin, d'une Epine, &c. cette Poire est farineuse, cette Poire a la chair farineuse.

Fausses Fleurs se dit en fait de Melons & de Concombres, & se sont des Fleurs au dessous desquelles il n'y a point de Fruit qui y tienne, car aux bonnes Fleurs des uns & des autres le Fruit paroît devant que la Fleur s'épanoüisse au bout, & si le temps est favorable le Fruit nouë, si le temps est mauvais, ou que la Couche ne soit pas assez chaude, ce Fruit coule, c'est-à-dire perit.

Faux Bois est la branche d'Arbre qui est venuë dans un endroit où elle ne devoit pas venir, & qui a ses yeux plats & fort éloignez les uns des autres, & qui communement devient beaucoup plus grosse & plus longue que toutes les autres de l'Arbre à qui elle vole une bonne partie de leur nourriture, tout de même qu'une faute sur un tuyau de Fontaine empêche le bel effet qui se doit faire au principal endroit; voila pourquoy nous disons qu'il faut faire la guerre aux branches de faux bois, à moins qu'on ait intention de rajeunir tout l'Arbre sur une telle branche, & par consequant d'ôter toutes les vielles branches pour ne conserver que la fausse ou les fausses.

Se *Fendre* ou s'ouvrir se dit des Pêches, des Prunes, &c. quand elles quittent bien le noyau; la Pêche se fend, le Pavie ne se fend point, la Prune de Perdrigon bien mûre ne se fend pas bien net, la Prune de Diaprée, de Rochecourbon ne se fend point du tout, les Damas, les Prunes d'Abricot, &c. se fendent net.

Fente, greffer en fente, *Voyez greffer*.

Feüille de Sauge est une espece de Pioche pointuë par le bout, & s'élargissant un peu en aprochant du manche; il en est d'autres qui sont plates à l'endroit où la feüille de Sauge est pointuë, & s'appellent d'un seul nom Pioches; ces feüilles de Sauge sont propres à foüiller dans les fonds pierreux, & les Pioches sont bonnes à foüiller dans les terroirs qui sont simplement durs sans être pierreux.

Ficher des Echalas est un terme de Vigneron, qui signifie faire entrer un Echalas au pied d'un cep de Vigne pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du Raisin & des feüilles feroit tomber à bas, & peut-être éclater & rompre; & comme les Jardiniers ont de la Vigne dans leurs Jardins, par exemple quelques pieds sur le bord du labour, ils ont aussi besoin d'y ficher des Echalas.

Figuerie ou figuierie est un terme nouveau qui a été introduit à l'imitation de celuy d'Orangerie, & il se dit pour marquer un Jardin particulier, dans lequel on a mis une assez grande quantité de Figuiers soit en place, soit en caisse; j'ay une belle Figuerie, il faut aller dans la Figuerie, c'est-à-dire dans le Jardin des Figues.

Fondre est un terme de Jardinage pour marquer qu'une Plante perit, mes pieds de Melons & de Concombres fondent, les Laituës, les Chicorées fondent, c'est-à-dire perissent & pourrissent dans le pied.

Fond signifie la terre, ou terroir, où l'on fait un Jardin; le fond en est bon, comme aussi le fond n'en est pas bon, le fond est mauvais, & il y a du tuf, ou de l'argille dans le fond, &c. toutes ces manieres de parler signifient que le terroir est propre, ou n'est pas propre à nourrir, ou élever des Plantes, sur tout il n'est pas bon quand le tuf, ou l'argille sont trop près de la superficie, n'en étant par exemple qu'à un

pied, ou un pied, & demy, & deux pieds, &c.

Fouler se dit des Oignons, des Beteraves, des Carotes, Panaiz, & autres racines, dont on rompt les montans, ou les feüilles, vers le commencement d'Aoust, pour empêcher que la seve n'y monte pas d'avantage, & qu'ainsi elle demeure en dedans de la terre, & soit employée à grossir la racine, ou l'oignon.

Fourche de Jardinier est un outil de fer composé d'une doüille, & de trois fourchons ou branches pointuës, un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pied; cet Outil étant emmanché d'un manche de trois à quatre pieds sert à remuër des Fumiers, soit pour charger la Hotte ou le Bar, soit pour faire les Couches, & sert aussi pour herser, ou remuër & rompre les motes de terre nouvellement ensemencée de graines potagéres, & les faire par ce moyen entrer au dessous de la superficie où elles doivent germer.

Former & façonner signifient la même chose en Jardinage; il faut prendre soin de bien former & bien façonner un Arbre, & c'est par le moyen de la taille, &c.

Fourcher c'est-à-dire pousser à l'extrémité de la branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme si c'étoit une maniére de fourche, ces branches étant necessaires pour garnir deux côtez opposez soit en espalier, soit en buisson; il faut prendre garde de tailler avec tant d'industrie que si on a besoin de deux branches, & que la branche taillée en puisse faire deux, elles fourchent si bien que ces branches se trouvent placées de maniere qu'on les puisse conserver l'une & l'autre; bien entendu qu'à la taille il ne faut jamais à l'extrémité de la mére-branche y en laisser deux nouvelles de même longueur, en sorte qu'elles fassent une figure de fourche, c'est un désagréement que j'évite soigneusement.

Fourchon c'est l'endroit d'où sortent ces deux branches; prenez garde que le fourchon n'éclate.

Franc sur franc c'est un Arbre greffé sur un Sauvageon de son espèce, ou même sur un autre Arbre qui avoit été greffé d'une autre espèce, par exemple, un Poirier sur un Poirier sauvage, de même aussi un Pommier greffé sur un sauvageon de Pommier, &c.

Fretin signifie beaucoup de branches qui sont inutiles, parce qu'elles sont petites, menuës, chifonnes, & quelquefois usées de vielleste; il faut à la taille ôter tout le fretin.

Friche signifie une terre inculte; c'est un friche, cette terre est en friche, & de là vient le mot de défricher cy-devant expliqué.

Fruit est la production que fait un Arbre, ou une Plante, tant pour la multiplication de son espece que pour la nourriture de l'homme; le fruit du Poirier est la Poire, le fruit du Pêcher est la Pêche, le fruit du Fraizier est la Fraize.

Le *Fruit* a coulé, la Vigne a coulé. *Voyez couler.*

Le *Fruit* a bien noüé, n'a pas noüé, *Voyez noüer.*

Se mettre à *Fruit* se dit d'un Arbre, qui après avoir été fort long-temps sans faire de Fruit commence enfin d'en avoir; on dit de certains Arbres par exemple des Robine sur franc, des Bourdon sur franc, &c. qu'ils sont tres-difficiles à mettre à fruit, à se mettre à fruit; on dit d'autres Arbres qu'ils se mettent aisément à fruit, par exemple le Beurré, les Orange d'Eté, &c. on connoît aux Fruits à noyau qu'ils sont noüez, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feuilles de la fleur,

on connoît que le melon nouë & s'arrête, quand au sortir de la fleur il s'éclaircit un peu près de la queuë ; ainsi du Concombre, de la Citroüille, &c. on connoît que la Poire nouë, quand au sortir de la fleur elle paroît toute formée

Le *Fruit* est mûr, c'est-à-dire bon à manger, & si on ne le prend en ce temps-là, on dit qu'il se passe, c'est-à-dire, il devient moû ou pourri, ainsi une Poire molle s'appelle une Poire passée; il devient aussi insipide, & c'est pourquoy on dit qu'une Pêche trop mûre est insipide, qu'elle est passée, &c.

Fruiterie se dit de la Chambre, ou Serre dans laquelle on met le Fruit pour le garder, & sur tout l'Hyver contre le froid, *Voyez Serre*.

Le *Fumier* est la paille qui ayant servi de litiére sous les animaux domestiques, & particuliérement sous les chevaux, & étant imbibée de leur pissat & de leur crotin se trouve toute rompuë, ce Fumier devient propre pour le Jardinage, sçavoir à faire des Couches & des réchauffemens, quand il est bien chaud, & qu'il est, comme on dit, neuf, c'est-à-dire fraîchement sorty de l'Ecurie, & sur tout quand il n'a servy qu'une nuit ou deux de litiére, en sorte qu'il n'est nullement pourry ; mais quand il est pourry, soit pour avoir servy long-temps de litiére, ou pour avoir été employé en Couches, ou avoir été beaucoup moüillé par les pluyes & les égoûts, il sert pour fumer, amander & engraisser les terres; il en est de même des Fumiers de Mulet.

G

G*Aigner* un Oeillet, est un terme commun parmy les curieux d'Oeillets, Flamands & Picards, pour dire que de la Semence qu'on avoit faite il en est venu quelque bel Oeillet nouveau.

Galle ou chancre, en fait d'Arbres ; signifient la même chose ; ainsi le bois des Bergamottes, des Robine, des petit-Muscats, &c. sont sujets à devenir galleux, à avoir de la galle, &c. les Poires de Bergamotte & de Bon-chrétien en plein air dans les terroirs froids & humides sont sujetes à devenir galleuses, &c.

Gazon se dit d'une superficie bien herbuë ; gazonner c'est-à-dire, couvrir d'une superficie bien herbuë quelqu'endroit, soit Allée, soit Talus, soit Parterre, &c. on coupe pour cela dans quelque Pré ou quelque Pelouse pleine d'herbe fine, le dessus par piéces carrées de l'épaisseur d'environ trois pouces, de la largeur d'environ un pied, & de la longueur d'environ un pied & demy, & avec la Bêche on separe ce dessus d'avec le fond, & on le va placer bien proprement à l'endroit qu'on veut gazonner, & qu'il faut soigneusement & souvent arroser & tondre, afin qu'il soit toûjours bien vert & bien uny.

Germe & germer se disent de toutes les graines qu'on seme ; germe est un petit commencement de racine blanche qui ne fait que de sortir soit de la graine, soit du noyau; le Melon est germé, c'est-à-dire que la racine commence de se montrer; semer des Pois tout-germez, de la Laituë toute germée, cela veut dire qu'on a mis tremper ces Pois, cette graine, &c. dans l'eau, si bien qu'étant attendrie, elle s'est échauffée, & a commencé de faire paroître la premiere pointe de la racine.

Givre est une maniére de gelée blanche, qui est si épaisse qu'elle s'attache aux branches d'Arbres, & y fait même quelquefois des glaçons pendans.

Glaise est une sorte de terre verdâtre, grasse, & extremement serrée en soy, qui se trouve en quelques endroits au dessous de la bonne terre, & qui est mortelle pour tout le Jardinage.

Glane d'Oignon se dit d'une quantité d'Oignons qu'on a attaché avec leur vielle fane tout autour de l'extrémité d'un bâton dans la longueur d'environ un pied & demy, ou de deux pieds, & on les porte ainsi vendre au Marché.

Gomme aux Arbres de noyau sçavoir aux Pêchers, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, &c. signifie une espece de maladie, & est comme une maniere de gangreine ou d'apostume procedant de la corruption de seve de ces Arbres, où elle s'est extravasée, & devenuë en quelque façon solide, ressemblant à peu prés à du Cotignac; elle se forme d'ordinaire à quelqu'endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voisines; si bien que pour éviter qu'elle ne s'étende davantage, il faut couper la branche malade à deux ou trois pouces au dessous de l'endroit affligé; on voit aussi quelquefois, l'Eté, mourir des branches aux Pêchers, sans qu'il y ait rien d'écorché; la gomme se met pareillement aux Ecussons, & quelque fois à de grands Arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête.

Goulot d'une Cruche ou d'un Arrosoir c'est, pour ainsi dire, la bouche par où l'eau entre dans le ventre de l'Arrosoir.

Grainer c'est monter en graine, faire de la graine; la plûpart des Plantes font, en Esté, de la graine, montent en graine pour se multiplier, autrement l'espece en périroit; c'est une chose incroyable de voir toutes les differences qui se remarquent aux graines tant pour la couleur & la grosseur, que pour la figure & l'ornement; le Microscope y fait voir des merveilles surprenantes, j'en ay fait une description la plus éxacte que j'ay pû dans le Traité du Potager; les Plantes donc font une tige qui s'éleve, au haut de laquelle se forme la graine; le Jardinier a souvent le déplaisir de voir que certaines Plantes montent trop-tôt en graine, par exemple les Laituës pommées, la Chicorée, &c. ce qui arrive encore plus quand le terroir n'est pas bon, ou n'est pas amplement arrosé dans les grandes chaleurs; ainsi on peut dire que certaines Plantes grainent de pauvreté: on a aussi le déplaisir de voir que certaines Plantes ne grainent pas comme on voudroit, par exemple les Plantes d'Oeillets, de Passetout, de Choux-fleurs; & dans les terroirs froids & humides le Basilic, le Persil-Macedoine ne grainent point, ou plûtôt grainent si tard que leur graine ne sçauroit mûrir.

Grainier est le Marchand de Graines tant potagéres que de fleurs.

Grainetier est le Marchand des autres grosses Graines, sçavoir Avoine, Bled, Pois, Féves, &c.

Gravois est un terme tiré des bâtimens & signifie une grande quantité de petites pierres & de platras; ainsi il arrive quelquefois qu'on fait un Jardin au même endroit où il y a eu une maison, ou bien dans un endroit où l'on a apporté beaucoup de gravois, de décombres & de démolitions de maisons; nous disons qu'il faut être soigneux de bien ôter tous les gravois, & même quelquefois de passer la terre à la claye, afin qu'étant bien épierrée, c'est-à-dire bien purgée & nettoyée des pierres & platras, dont elle étoit pleine, elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra semer & planter.

Nous disons quelquefois égravillonner, par exemple égravillonner une mote

d'Oranger ou de Figuier, après qu'on en a retranché tout autour & dessous environ les deux tiers, ce qui se faisant à coup de Hache, ou de Serpe, ou de Bêche, la terre qui reste paroît dure, & les racines n'ont pas leur extrémité assez découverte; pour lors, avec la pointe de la Serpette ou d'autre morceau de fer pointu fait exprés, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines se trouvans ensuite dans un autre endroit où la terre est nouvelle & meuble en soient promptement revêtuës & remplies, & y puissent par consequent mieux agir pour la production de nouvelles racines.

Greffer, ou enter, sont deux termes synonymes qui signifient faire changer d'espece, ou de nature à un Arbre en y faisant quelque operation; on se sert plus ordinairement du second de ces termes en certaines Provinces où les curieux pour parler de leurs Arbres fruitiers disent, j'ay dix, douze ou quinze Entes de tel Fruit, je vous donneray une Ente, &c. au lieu de dire j'ay dix, douze, quinze Arbres de telle espece; mais du côté de Paris nous nous servons plus ordinairement des mots de greffe & de greffer, ainsi nous disons j'ay quatre, cinq, six, greffes, &c. le surplus de ce qui regarde cette matiere de greffes est amplement expliqué dans la cinquiéme Partie au Chapitre des greffes.

Il y a aussi de certaines Provinces où l'on se sert du terme d'Enteure, pout dire greffe.

Greffoir ou entoir est un petit Coûteau fait exprès pour greffer, il doit avoir le manche d'un bois dur, ou d'yvoire, & que l'extrémité en soit plate, mince & arrondie pour pouvoir servir à détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits Arbres, & y inserer ensuite les Ecussons sans rien blesser ou rompre.

Grenadier est une espece d'Arbre fruitier trop connu pour avoir besoin d'explication particuliére, il y en a qui ne font que des fleurs doubles, & il y en a qui font du fruit, aprés avoir fait des fleurs simples.

Gromeleux se dit de certaines Poires peu bonnes, & ce mot signifie à peu près la même chose que farineux; chair farineuse, chair gromeleuse.

Grosseur ou plûtôt en grosseur, cela se dit pour marquer qu'un Fruit a acquis la grosseur qu'il doit avoir pour entrer en maturité, il demeure quelque temps en cet état là sans augmenter; ainsi on dit mes Pêches sont en grosseur, mes Figues ne sont pas encore en grosseur.

H

H*Atif* se dit de tout ce qui vient dans un Jardin devant les autres choses de la même espece, ainsi on dit Pois hâtifs, Cerises hâtives, pour marquer les Pois & les Cerises qui viennent devant les Pois & les Cerises ordinaires.

Et du mot hâtif dérive celuy d'hâtiveté, ainsi nous disons que certains Fruits sont estimables pour leur hâtiveté & d'autres pour leur tardiveté.

Hâtif & précoce signifient la même chose, & pareillement hâtiveté & précocité.

Hortolage est un terme assez barbare & assez grossier pour signifier tout ce qu'il y a de Plantes, Légumes & Herbes potagéres dans un Jardin potager, il n'est plus guéres en usage que parmy quelques Provinciaux.

Hotte est une maniére de Manequin fait exprès pour l'attacher sur le dos avec des

des Breteles, & par ce moyen y porter facilement quelques fardeaux, par exemple terre, sable, pierre, linge, fruits, &c. le côté qui se place contre le dos est plat & plus élevé que tout le reste, qui est large & rond par en haut, & un peu pointu par embas, & qu'on peut appeller le ventre; la partie plus haute s'appelle le colet.

Hoüe est une maniere de Bêche renversée comme les Crochets à fumier, & emmanchée d'un manche d'environ deux pieds de long, dont les Vignerons se servent pour labourer leurs Vignes, craignans, disent-ils, de blesser les racines avec la Bêche ordinaire, & même quelques Jardiniers se servent de cet instrument pour labourer leurs Jardins; il en est de fenduës en deux bras qui sont un peu pointuës pour travailler dans les terres fortes & pierreuses; un habile Laboureur qui a accoutumé de se servir de cet Outil fait beaucoup de remuëment de terre en peu de temps, mais aussi il n'entre pas si avant que celuy qui se sert de la Bêche ordinaire.

Houlette, voyez cy devant Déplantoir.

I

JAlon & jalonner sont des termes fort particuliers pour les alignemens qu'on veut prendre; ce sont des bâtons bien droits d'une hauteur raisonnable, armez en tête de linge ou de papier blanc, ou simplement blanchis de peinture pour être vûs plus distinctement; on les plante de distance en distance sur des lignes qu'on veut avoir bien droites, soit pour planter des Arbres, soit pour faire des Allées & des tranchées; aussi on dit, il faut jalonner c'est-à-dire, planter des jalons, &c. *Voyez borneyer, aligner, &c.*

Iarret d'Arbre est une branche d'Arbre fort longue, & dénuée d'autres branches qui l'accompagnent ny à droit ny à gauche, soit qu'il n'y en soit jamais venu, comme en effet il n'en vient guéres qu'aux extrémitez, & ainsi une branche laissée longue n'y en aura point fait; soit qu'il y en soit venu, & que le Jardinier mal habile les ait ôtées; on donne le nom de jarret à une telle branche; je ne trouve rien de si vilain que de voir ces sortes de jarrets tant dans un Buisson que dans un Espalier, & je leur fais autant que je puis une cruelle guerre; si bien que je les ravalle fort bas pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortiront, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux jarret qui y étoit.

Iauge & jauger parmy les Fontainiers signifient une mesure d'eau pour en sçavoir la quantité de pouces; mais parmy les Jardiniers jauge se prend tantôt pour une espace de terre qu'on laisse vuide en faisant un labour profond, ou pour une foüille de tranchée, afin que dans cette espace on ait la commodité d'y jetter les terres qui sont à labourer, faisant toujours si bien qu'il reste une jauge pareille à la premiere jusqu'à la fin de la tranchée; & pour lors on remplit cette derniere jauge soit avec les terres qu'on a mis hors de la tranchée pour faire la premiere jauge, soit avec des terres prises d'ailleurs.

Jauge se prend aussi pour la mesure de la profondeur qu'on veut donner à une tranchée, & est un bâton d'une longueur semblable à celle de cette profondeur, laquelle

mesure

mesure il faut toûjours suivre pour entretenir la même profondeur, & la même superficie sans y rien changer; ainsi on dit avoir toûjours sa jauge pour ne se pas tromper en faisant la tranchée.

Iardin est une piece de terre qui pour l'ordinaire est renfermée de murailles, & est voisine de la maison pour laquelle est ce Jardin, cette piece de terre étant destinée soit pour les Fruits, & le Potager, soit pour les Fleurs & pour les Arbrisseaux; il y a bien des Jardins qui ne sont fermez que de Hayes, ou de Fossez, &c.

Iardinier est l'Ouvrier qui est chargé du soin & de la culture de ce Jardin.

Iardinage se prend pour la science qui apprend la maniére de cultiver ce Jardin; un tel entend bien le Jardinage.

Iet d'Arbre est la branche qui sort de cet Arbre soit du tronc, soit des autres branches: cet Arbre fait de beaux jets, &c.

L

L*Ever* se dit des graines qui étant semées viennent à bien sortir de terre; ainsi on dit ma Laituë a bien levé, ma Chicorée n'a point levé, &c.

Lit de Fumier c'est un étage de fourchées de Fumier sur une certaine largeur, par exemple pour faire une Couche de cinq pieds de large, & de trois pieds de haut, il faut environ mettre quatre lits de Fumier l'un sur l'autre pour la hauteur, & couvrir cependant de Fumier la largeur de cinq pieds proposée.

Lisette, autrement Coupe-bourgeon, est un petit animal verdâtre comme une Lentille, qui pendant les mois de May & Juin fait un grand degât aux jeunes jets des Arbres fruitiers en leur coupant à demy l'extrémité, si bien que cette extrémité vient à perir, & par ce moyen empêche que les jeunes jets ne s'alongent comme ils l'auroient fait sans cela.

M

M*Aille* se dit en matiere de treillage, & signifie les petits carrez qui se font par la rencontre de quatre Echalas qui sont liez les uns aux autres; ce mot est pris des Filets, ou Reseaux, &c.

Maille se dit aussi en fait de Melons & de Concombres, & signifie l'œil d'où sort le Fruit.

Manche c'est un bâton rond d'une grosseur de trois ou quatre pouces de tour, & de quatre pieds de long, avec lequel on emmanche par exemple une Bêche, une Fourche, &c. il y a d'autres Outils ausquels il faut des manches plus courts, par exemple à des Houës, à des Crochets pour Fumier, & d'autres à qui il en faut de plus menus, par exemple à des Ratissoires, des Serfoüettes, des Coûteaux, des Serpettes, des Scies, &c.

Manne ou Mannequin c'est un Ouvrage d'Osier fait par le Vanier soit pour y mettre quelque chose à transporter, soit pour y planter des Arbres; on nomme Manne ceux qui sont grands, & on nomme Mannequins ceux qui sont petits; ils sont tous ronds, mais les uns à claire-voye, & ceux-là sont de gros Osier, les autres sont pleins,

cela ſe fait avec du petit Oſier qui remplit l'entre-deux du gros;les petits ont neuf à dix pouces de profondeur, & douze à quinze de largeur ; quelquefois les Mannes ont deux oreilles ou anſes qu'on leur fait ſur le bord d'en-haut, & vis à vis l'un de l'autre pour les porter plus aiſément à deux quand elles ſont pleines;on y paſſe quelquefois un gros bâton pour les tranſporter de cette façon.

Marquote & marquoter ſe diſent de la Vigne, des Figuiers, des Coignaſſiers, &c. auſquels en couchant des branches de ces Arbres cinq ou ſix pouces avant dans la terre elles y prennent racine, & cela s'appellent marquoter,& pour lors cette branche devenuë enracinée & ſeparée de l'Arbre auquel elle tenoit, s'appelle une marquote, & vers le Rhône une barbade,& eſt propre à faire un Arbre de l'eſpece dont elle eſt.

On marquote auſſi des Fleurs, & ſur tout des Oeillets en y faiſant une petite entaille au deſſous d'un nœud, & rempliſſant cette fente d'un peu de terre fine,& l'entourant toute de deux ou trois pouces de la même terre ſoit dans un Cornet de fer blanc attaché en l'air pour les branches qui ſont trop hautes pour être couchées, ſoit dans le Pot, ou en pleine terre, dans leſquels ſont les pieds qui ont leurs branches aſſez baſſes; ainſi on dit j'ay une douzaine de belles marquotes à vous donner, &c. voicy le temps de marquoter.

Maréchez ſont de certains Jardiniers qui ſe ſont établis autour de Paris, & de la plûpart des bonnes Villes pour n'élever dans leurs Jardins que des Herbages & des Legumes qu'ils portent tous les jours vendre dans les Marchez publics; leurs Jardins s'appellent Marais, quoy que ſouvent le terrein ne ſoit que du ſable fort ſec.

Marne eſt une eſpece de pierre de Chaux tendre, graſſe & grisâtre qui ſe trouve dans le fond de certaines terres, & qui en étant tirée & répanduë dans les champs y tient lieu d'un excellent Fumier pour rendre ces terres fertiles; de là vient qu'on dit marner des terres,c'eſt-à-dire y répandre de la Marne, laquelle a cette proprieté que les terres qui en ont été marnées, font encore mieux la deuxiéme & troiſiéme année que la premiere.

Melon eſt un Fruit aſſez connu, il doit être d'ordinaire de la figure à peu prés d'un petit Baril, c'eſt-à-dire longuet, & un peu plus gros dans le milieu qu'aux deux extrémitez.

Melon arrêté, Melon noüé, c'eſt-à-dire Melon qui au ſortir de la fleur commence à groſſir, car il en perit beaucoup à la fleur; la même choſe ſe dit des Citroüilles, Concombres, Potirons,&c.

Melon brodé, c'eſt-à-dire, qui ſur ſon écorce a une maniere de broderie.

Melon liſſé, c'eſt celuy qui n'a point de broderie.

Melon frapé, c'eſt celuy qui a quelque marque de maturité qui ſe fait appercevoir, ſoit aux gens qui voyent quelque petit endroit jauniſſant, ſoit à l'odorat quand on ſent l'odeur de Melon mûr en approchant du nez celuy qui eſt ſoupçonné d'être frappé.

Mettre à fruit, ſe mettre à fruit, *Voyez Fruit.*

Meule ou plûtôt mule de Fumier eſt un terme dont les Maréchez ſe ſervent pour marquer un amas de Fumier chancy, qu'ils ont trouvé en défaiſant leurs

Couches, & qu'ils ont mis ensemble pour avoir des Champignons; ils font les mules autant longues qu'ils peuvent, larges & hautes de quatre à cinq pieds & en dos-d'âne; on dit aussi mule de Fumier neuf, c'est-à-dire un grand amas de Fumier neuf pour s'en servir soit à couvrir des Plantes, soit à mêler avec du neuf en faisant des Couches.

Mi-côte, ma maison ou mon Jardin sont à mi-côte, ces termes signifient l'endroit qui marque à peu près le milieu d'une coline aisée, c'est-à-dire, une coline peu roide ou peu difficile, soit à monter, soit à descendre, en sorte que cet endroit pourroit passer pour une plaine, s'il ne se trouvoit plus haut que beaucoup de terres voisines sur lesquelles il commande, & fournit le plaisir d'une vûë belle & bien étenduë: ce sont de ces sortes de situations qu'on souhaite le plus, sur tout quand elles ont l'avantage d'une bonne exposition.

Mirlicoton est une sorte de grosse Pêche jaune & de Pavie jaune qui mûrit sur la fin de l'Automne; ce mot est un terme des Jardiniers de Gascogne.

Moignon, couper, tailler en Moignon, *Voyez couper.*

Molette se dit d'un Melon qui est mal fait dans sa figure, c'est-à-dire qui est menu & étranglé soit du côté de la queuë, soit du côté de l'œil, ou qui est plat & enfoncé d'un côté, au lieu d'être rond; molette se dit aussi des Concombres malfaits.

Monter, les Laituës montenr, c'est-à-dire font une tige; d'où vient qu'on dit le montant d'une Plante ou de la tige.

Morve en fait de Laituës, de Chicorée, &c. est une pourriture qui se met à ces sortes de Plantes & les fait périr; nos Laituës morvent, ou ont la morve, &c.

Mote d'un Arbre signifie une certaine quantité de terre qui tient aux racines, en sorte qu'elles ne sont pas découvertes; ainsi on dit lever un Arbre en mote, comme j'en enleve beaucoup, même des Arbres de tige assez gros, ce qui ne se peut faire dans les terres meubles & legéres, &c. & quand on rencaisse des Figuiers & des Orangers, on leur retranche une partie de leur mote, &c.

Moüilleure, une bonne moüilleure cela veut dire un ample arrosement; il faut donner une bonne moüilleure, c'est-à dire arroser amplement.

Mousse est une maniére de petite herbe frisée, crespuë & jaunâtre, qui ne croît guéres en hauteur, & vient sur la superficie de certaines terres incultes, ou de certains bois; elle vient aussi sur l'écorce de quelques Arbres fruitiers, & sur tout des Poiriers, où elle fait un grand désagrément à la vüë; c'est pourquoy je recommande soigneusement d'émousser les Arbres, c'est-à-dire leur ôter la mousse, ce qui se fait en tout temps, mais sur tout pendant les humiditez, & pour cela on se sert du dos d'un coûteau, ou bien on fait une maniére de coûteau de bois avec quoy on racle l'écorce moussuë.

Mouver la terre dans un Pot, ou dans une Caisse, c'est y faire une maniére de petit labour avec quelque petit Outil de fer ou bien de bois, afin que cette terre étant ainsi mouvée, & renduë meuble, l'eau des arrosemens y puisse plus facilement entrer.

N

NAvrer une Perche ou un Echalas c'est leur donner un coup de Serpe à l'endroit qui n'est pas assez droit, ce coup de Serpe entrant un peu avant dans la Perche où l'Echalas fait qu'ils obéïssent au Jardinier pour les planter de la maniere qu'il veut soit en long, soit en ovale, ou en rond.

Niveau se prend en Jardinage ou pour l'instrument avec lequel on cherche à mettre de niveau la superficie d'un Jardin, ou à connoître la difference de ses hauteurs pour les regler suivant les besoins qu'on en a; il y a differentes manieres d'instrumens pour cela; ou bien niveau se prend pour faire entendre la disposition de la superficie, quand on dit par exemple qu'une Allée est de niveau, c'est-à-dire, qu'elle n'est pas plus haute à un endroit qu'à l'autre, qu'il faut mettre une Terrasse de niveau, &c. on dit aussi quelquefois niveau de pente; il faut dresser une telle Allée suivant son niveau de pente, c'est-à-dire, que la pente soit égale par tout dans toute la longueur de l'Allée, en sorte qu'elle paroisse unie d'un bout à l'autre.

Noüer, un Fruit noüé, un Melon noüé, *Voyez Fruit.*

Nouveauté se dit de toutes sortes de Fruits & de Legumes qui par le soin & l'industrie du Jardinier viennent dans leur perfection ou dans leur maturité devant la saison ordinaire, & sur tout en Hyver & au Printemps; ainsi ce sont des nouveautez que d'avoir des Fraizes & des Concombres au commencement d'Avril, des Pois au commencement de May, des Asperges vertes en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, des Cerises précoces à la my-May, des Laituës pommées au mois de Mars, &c. un bon Jardinier doit avoit de la passion pour les nouveautez.

Nuille ou nielle est une maniére de roüille jaune & de pourriture qui se met sur le bled devant sa maturité, & particulierement sur le pied & sur les feüilles des Melons, quand il est tombé quelques eaux froides dessus, cette eau les roüille & les fait entierement périr; elle se met aussi sur les Laituës, Chicorées, &c. il se met encore une autre maniere de roüille blanche aux Concombres, & s'appelle le blanc, nos Concombres ont le blanc, c'est à-dire qu'ils périssent.

O

OBlong, *Voyez carré oblong.*

Oeil d'un Arbre est une maniére de petit nœud pointu auquel tiennent les feüilles des Arbres, & d'où sortent les jets.

Oeil de Melon est aussi l'endroit d'où sortent les bras, & se nomme aussi maille.

Oeil d'une Poire, c'est l'extrémité opposée à la queuë; cet œil est fait comme une petite couronne qui est enfoncée aux unes, & non aux autres; les Pommes ont pareillement chacune leur œil.

Oreilles de Melons, Concombres, Laituës, &c. sont les deux premieres feüilles qui sortent de la graine semée ou de l'amande, & sont differentes de celles qui viennent après; ainsi on dit les bras qui sortent des oreilles de Melons ne valent rien; on peut replanter en Pepiniere des petites Laituës, dés qu'elles ont les oreilles un peu grandes.

P

P*Aillaſſon* eſt une invention toute pure de Jardiniers pour faire en Hyver à peu de frais avec de la paille longue & quelques échalas une couverture & des briſe-vents à leurs Couches , afin de les défendre du froid qui pourroit gâter leurs Plantes printaniéres , pour faire ces Paillaſſons , ils ſe ſont aviſez de mettre à plate terre trois échalas longs de ſix à ſept pieds, & de les eſpacer en parallele de deux à trois pieds l'un de l'autre, enſuite ils ont mis en travers de ces échalas une maniére de lit de cette paille longue de l'épaiſſeur d'un bon pouce, de la hauteur de cinq à ſix pieds, & de la longueur des échalas, & après ils ont remis trois autres ſemblables échalas ſur ce lit de paille, en ſorte qu'ils ſe rencontrent vis à vis des trois premiers , & qu'avec de l'oſier ils ont lié ceux de deſſus avec ceux de deſſous, & enfin ils ont ajoûté encore deux autres échalas en travers, & ſur l'un des deux côtez de cet Ouvrage de paille pour tenir le tout plus ferme & plus ſolide; par ce moyen ils ont ſerré, renfermé & ſoûtenu la paille entre ces échalas, ſi bien que le tout enſemble a fait une maniére de table; or cette table ſe mettant debout ſur le côté de ſa largeur, & étant arrêtée avec des pieux fichez en terre fait une eſpece de petite muraille qui défend les Couches des vents froids, & pour lors cela s'appelle briſe-vent, c'eſt-à dire abry contre le vent, parce que cela briſe le vent ou le rompt en empêchant de donner ſur les Couches, & y fait en même temps une reflexion des rayons du Soleil , qui échauffent cet endroit ainſi abriqué; ou bien mettant ce Paillaſſon à plat ſur les Couches qu'on a garny de quelques autres échalas mis en travers,& ſoutenus de petits pieux à la diſtance de 4. à 5.pouces de hauteur,pour empêcher que ces Paillaſſons n'approchent de trop près la ſuperficie de ces Couches,ces Paillaſſons,dis-je,ainſi mis conſervent le plan élevé ſur ces Couches en empêchant que les neiges & le froid ordinaire des nuits n'y tombent deſſus, par exemple ſur des petites Salades , ſur des Raves printanieres, &c. voilà donc l'origine, la fabrique & l'uſage des Paillaſſons & des Briſe-vents.

Paliſſer c'eſt attacher au treillage appliqué contre un mur les branches des Arbres plantez en eſpaliers,& les attacher ſi proprement à droit &à gauche,que la muraille en ſoit entierement & également couverte : en certains endroits on dit plier les branches au lieu de paliſſer.

Panache eſt un terme dont les curieux Fleuriſtes ſe ſervent quand ils parlent de Tulipes,d'Anemones,de Roſes,d'Oreilles d'Ours, &c. qui ont le fond de leur couleur naturelle rayé de blanc & de jaune; une Tulipe panachée,une Tulipe qui commence à panacher, &c.

Parallele eſt un terme emprunté des Mathematiques , pour ſignifier des Allées d'Arbres avec leurs contre-Allées bien plantées,en ſorte que les largeurs de chacune ſoient toûjours bien obſervées d'un bout à l'autre.

Parterre eſt une ſorte de Jardin diſtribué par compartimens, qui pour l'ordinaire ſont bordez de Buis, & pour ainſi dire dorez d'un beau ſable jaune le long & dans le milieu des figures; cette ſorte de Jardins eſt deſtinée pour les Fleurs & les Arbriſſeaux; il y en a qu'on appelle Parterres de broderie, ou en Broderie, qui ſont ceux

ou

où on voit de grands Rainſeaux, des Fleurons, des Fleurs-de-Lis, en un mot des figures faites avec du Buis;ceux-là n'ont guere de Fleurs que dans les Plates-bandes du tour, il y en a d'autres qu'on appelle des Découpez, ainſi on dit ce Parterre eſt un beauDécoupé,&c.or ce découpé ſignifie unParterre dans lequel il y a pluſieurs piéces carrés, ou carrées longues, ou ovales,ou rondes, ou autres figures dans leſquelles on met des Fleurs; enfin il y a d'autres Parterres qu'on appelle Boulingrins, & ſont de Gazon figuré.

Un Fruit *paſſé*, le Fruit ſe paſſe, *Voyez Fruit.*

Paſſer à la Claye ſe dit pour les terres qui étant trop pierreuſes ne pourroient faire un bon Jardin; on a donc une Claye qu'on tient entre droite & couchée, & qu'on ſoûtient par derriére avec quelques échalas, cependant le Jardinier prenant ſa terre avec ſa Paëlle la jette à force contre cette Claye, ſi bien que la bonne paſſe au travers, & les pierres tombent en bas du côté du Jardinier, enſuite on les ôte de là, pour continuer à paſſer ainſi toute la terre qui en a beſoin.

Pateux ſe dit de certains Fruits qui communément ſont trop mûrs, & ont pour ainſi dire une chair de pain à demy cuit; voilà pourquoy on dit de quelques Poires d'Eſpine,ou de quelques Pêches mal conditionnées qu'elles ont la chair pâteuſe,c'eſt-à-dire peu fondante.

Patte dans le Jardinage ne ſe dit que pour les Anemones & les Renoncules, effectivement l'oignon ou la racine reſſemble en quelque façon à la Patte d'un petit animal, les Pattes ſe multiplient comme les cayeux des autres oignóns de Fleurs,& les graines d'Anemones ſimples étant ſemées font de petites Pattes, qui au bout d'un an, ou de deux & de trois deviennent aſſez fortes pour fleurir; tout le monde ſçait aſſez que les Anemones doubles & les Renoncules, non plus que les Jonquilles & les Narciſſes ne font point de graines pour ſe multiplier.

Pavie, dans le voiſinage de Paris, s'entend de ce Fruit, qui reſſemblant à une Pêche ne quitte pas le noyau, ainſi Brugnon à l'égard des Pêches violettes eſt Pavie, le nom de Pavie dans la plûpart des Provinces de Guyenne eſt le terme general,qui ſignifie tant les Pavies qui ne quittent pas le noyau, que les Pêches qui le quittent, l'un & l'autre ſont connus par leur groſſeur, couleur, figure, goût, chair,eau, peau, noyau, &c. l'Arbre qui les produit ſe nomme Pêcher.

Peau des Fruits eſt la ſuperficie qui envelope la chair de ces Fruits, les uns l'ont plus douce, les autres l'ont plus rude, les uns l'ont liſſe & raſe, comme les Ceriſes, les Prunes, les Pêches violettes, les Pêches Ceriſes, les Brugnons, &c. les autres l'ont un peu veluë, comme toutes les autres Pêches, & les Pommes de Coing; les uns l'ont plus moüelleuſe & douce au toucher, comme les Pêches mûres, les autres l'ont plus ferme, comme les Pêches qui ne ſont pas encore mûres & les Pavies.

Pelle eſt un Outil de bois fait en forme de Bêche pour remuer des terres legéres & du ſable; il eſt fait tout d'une piéce, & a le culeron plus long & plus large que les Bêches de fer.

Pelletée eſt la quantité de terre qui peut ſe ranger ſur une Pelle.

Percer une Couche, ſe dit des Couches, ſur leſquelles on veut ſemer des Raves dans des trous faits exprès avec un morceau de bois longuet, rond par tout, de la groſſeur d'environ deux ou trois pouces de tour, & pointu par le bout qui doit en-

trer dans le terreau; ainsi on dit il faut se mettre à percer cette Couche pour y semer des Raves.

Perchis est une clôture qui se fait avec des Perches, les unes mises & fichées d'un pied avant dans la terre, & espacées d'environ huit à neuf pouces, les autres mises en travers à la même distance, en sorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ny des hommes, ny de gros animaux puissent entrer dans l'endroit de terre ainsi clos de Perches.

Pesche est le Fruit qui ressemblant exterieurement à un Pavie en est different par dedans, en ce qu'il quitte le noyau, & à la chair plus delicate.

Pescher de noyau, est un Pêcher venu de noyau, & qui n'a point été greffé ensuite.

Petreau est le Sauvageon qui repousse du pied de quelque Arbre que ce soit; ainsi on dit que les Pruniers repoussent beaucoup de Petreaux.

Pierrée est une petite conduite d'eau qu'on fait sous terre avec du Moilon sec par en bas, & couvert de Mortier par en haut, pour faire écouler des eaux sousterraines qui rendroient la terre d'un Jardin trop humide, trop froide & pourrissante.

Pierreux se dit de certaines Poires qui naturellement sont dures, & ont une espece de petites pierres ou gravier, & sur tout vers le cœur; ainsi on dit le gros-Musc est trop pierreux; il en est de même de l'Amadotte, du Bon-Chrétien d'Hyver quand il est petit & contrefait, &c.

Pile ou mule de Fumier est un tas de grand Fumier proprement rangé, ou entassé pendant l'Esté, pour s'en servir l'Hyver à couvrir des Plantes, ou à faire des Couches étant mêlé avec de grand Fumier neuf; de là vient qu'on dit empiler du Fumier, c'est-à-dire le mettre en pile.

Pincer est rompre dans les mois de May, Juin & Juillet l'extrémité des gros jets de Pêchers, pour n'y laisser que trois ou quatre pouces de longueur, afin qu'étant ainsi rompus avec l'ongle, (car il n'y faut point mettre le coûteau, ces jets tendres se cassans comme du verre) ils en repoussent trois ou quatre autres de médiocre grosseur au lieu d'un trop gros, & que par ce moyen on ait plus de branches à Fruit; car comme j'ay souvent dit, d'ordinaire les grosses branches n'en font point, ou en font peu; ainsi on en a trois ou quatre au lieu d'une qui auroit été fort grosse & fort longue, & qui auroit dû être taillée l'année ensuite à la longueur de six à sept pouces; il ne faut point pincer les petites branches.

Pioche est un Outil de fer large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de Crochet à Fumier, & emmanché d'un manche d'environ quatre pieds, dont on se sert pour foüiller des terres dures qui se trouvent en faisant les tranchées d'un Jardin.

Planches de Jardin sont les parties d'un carré de Jardin divisé dans sa largeur en plusieurs portions de la longueur dudit carré, & de la largeur chacune de quatre, cinq à six pieds, & separé par des sentiers; c'est dans les planches bien fumées & labourées qu'on séme, ou qu'on plante les Legumes & Herbages des Jardins.

Planer des Echalas pour faire un treillage c'est les polir avec une Plane, en sorte qu'il n'y reste plus de ces échardes qu'ils avoient au sortir des mains de l'Ou-

l'Ouvrier, qui les a faits de cœur de Chêne fendu.

Plane eſt un Outil tranchant de la longueur d'environ deux pieds, lequel étant emmanché par les deux bouts ſert à polir les Echalas, que le Jardinier a couché ſur un Etably fait pour cela.

Planter ſe dit des Arbres & de certaines Plantes qu'on met en terre pour y acquerir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des Arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des Fruits, qu'à l'égard des Arbriſſeaux & Arbres non fruitiers, pour croître, grandir & groſſir, auſſi bien qu'à l'égard des Plantes pour arriver à l'état où elles doivent être pour être conſommées par l'homme; ainſi on plante des Laituës pour pommer, ou pour blanchir, ainſi des Chicorées, des Choux, &c. on plante auſſi des Fraiziers, des Melons; &c. pour donner leur Fruit.

Plantoir eſt un ſimple morceau de bois rond, & pointu par en-bas avec une maniére de manche par en-haut; il ſert pour planter les Plantes d'un Potager qui n'ont que peu de racines, & pour leſquelles il ne faut que faire un trou en terre; ainſi plane-t-ó les Porreaux, les Choux, les Laituës, les Chicorées, &c. il y a le Plantoir des Planteurs de Buis qui eſt plus grand, & plus gros, & qui a la partie d'en bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aiſément.

Plateau de Pois ſont les Coſſes de Pois qui ne ſont défleuris que depuis peu de jours, & ſont longuettes & tendres, les Pois n'étant qu'à peine formés dedans; j'ay vû des Pois en Plateau; mes Pois ne ſont encore qu'en Plateau.

Plate bande ſe dit d'une Planche de terre qui borde une Allée du côté oppoſé au labour de l'Eſpalier, ou quand même il n'y auroit point d'Eſpalier dans l'autre côté de l'Allée, comme il arrive d'ordinaire en fait de Parterres.

Pleyon eſt de la paille de Seigle longue & ferme, dont on couvre les petites Salades ſur Couches, & dont on fait les Paillaſſons; on s'en ſert auſſi pour lier la Vigne aux Echalas.

Pleurer, la Vigne pleure, c'eſt-à-dire que dans le mois d'Avril, le temps s'étant adoucy, la ſeve monte en abondance, & ſort comme des larmes d'eau par l'endroit taillé.

Pommeraye ſe dit d'un endroit où il y a beaucoup de Pommiers plantez par ordre.

Poudrette eſt de la matiére fécale fort ſeiche, & reduite en poudre; on a trouvé ce terme honnête pour enveloper le diſcours qui traite d'une matiére ſi ſale; certains Jardiniers s'en ſervent pour encaiſſer leurs Orangers, pour moy je la condamne entiérement.

Pouſſer, un Arbre pouſſe, c'eſt à-dire que dans le Printemps les Arbres commencent à produire de nouveaux jets à la tête, & de nouvelles racines en terre; d'où vient qu'on dit que les Arbres ſur franc pouſſent en pivot, c'eſt-à-dire qu'ils pivotent, & que les Arbres ſur Coignaſſier pouſſent leurs racines entre deux terres.

Pouſſe d'un Arbre c'eſt le jet de l'Arbre; un tel Arbre fait une belle pouſſe, ou fait une vilaine pouſſe, une chetive pouſſe, c'eſt-à-dire un beau jet, un vilain jet, ou un chetif jet.

Prendre, ou plûtôt reprendre, ſe dit d'un Arbre nouveau planté; un Arbre eſt repris, c'eſt-à-dire, qu'il a commencé à faire des bonnes racines.

Prendre chair, c'eſt quand le Fruit commence à groſſir ; on dit qu'il prend chair.

Preparer les terres, c'eſt-à-dire, les diſpoſer pour les rendre propres à être plantées & enſemencées.

Printanier, nouveautez printaniéres, *Voyez nouveautez.*

Provigner c'eſt la même choſe que marcoter, & ſe dit de la Vigne ſeulement.

Prunelaye eſt un endroit tout planté en Pruniers, ſoit de Buiſſon, ſoit de Tige, ſoit d'Eſpalier.

Puceron eſt une maniére de petit Moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des Pêchers, des Pruniers & des Chevre-feüilles, &c. mais ſur les feüilles de Melons il y en a de verts, & il y en a de noirs qui ſont recroquebiller les feüilles où ils s'attachent, & par une eſpece de contagion, ils rendent malades les Arbres & les Plantes qu'ils attaquent.

Pur eſt un terme qui, en fait de Fleurs, ſignifie le contraire de panaché, & marque par conſequent une Fleur qui dans ſa couleur naturelle n'a aucune panache, c'eſt-à-dire aucune raye ſoit blanche, ſoit jaune, &c. qui y faſſe une diverſité riche & agreable ; ainſi on dit mes plus belles Tulipes panachées ſont devenuës pures, c'eſt-à-dire que leurs feüilles n'ont aucune raye, un tel Oeillet eſt devenu pur, &c. il y en a qui deviennent la moitié purs, & l'autre moitié reſtent panachées, grand ſigne que tout l'Oeillet va bien-tôt devenir tout pur.

Q

Q*Vitter* en fait de Prunes & de Pêches eſt un terme fort ordinaire ; car on dit une telle Prune ne quitte pas le noyau, une telle le quitte ; les Pêches quittent le noyau, les Brugnons & les Pavies ne le quittent pas, c'eſt-à-dire, que quand le noyau ſe détache net de la chair du Fruit, cela s'appelle quitter, & quand il ne s'en peut détacher, cela s'appelle ne pas quitter.

R

R*Abougry* eſt un terme bas & groſſier, dont cependant on eſt obligé de ſe ſervir en parlant d'un Arbre fruitier qui ne pouſſe preſque point, ou ne pouſſe que des jets forts petits, menus, courts, tortus, avec de petites feüilles recroquebillées, & d'ordinaire pleines de Pucerons & de Fourmis ; ainſi on dit cet Arbre ne vaut rien, il rechigne, il eſt tout rabougry, il le faut arracher ; il s'en trouve en toute ſorte d'Arbres fruitiers, & particulierement en fait de Pêchers & de Pruniers.

Rabot, en Jardinage, ſignifie un Outil de bois fait avec une maniére de Douve ronde par dehors, & plate par en bas, on y attache vers le milieu un manche long environ de quatre pieds, & on ſe ſert de cet Outil pour rabotter des Allées, c'eſt-à-dire pour les unir parfaitement, & les raſermir aprés que la Charruë ou le Rateau y ont paſſé.

Racine c'eſt la production que l'Arbre fait en dedans de la terre pour attirer par là ce qu'il a beſoin de nourriture, & pour attacher l'Arbre à la terre, en ſorte que les grands

grands vents ne l'arrachent pas ; les bonnes racines & bien placées sont celles qui viennent à la profondeur d'environ un pied, & qui coulent entre deux terres ; celles qui viennent au colet sont inutiles, ou plûtôt pernicieuses, en ce qu'elles sont cause qu'il ne s'en produit pas de mieux placées, & que cependant étant alterées par la chaleur du Soleil, & par le fer des Outils elles rendent l'Arbre malade & jaune ; celles qui pivotent, comme nous avons dit ailleurs, ne sont bonnes que pour les Arbres de tige.

Rafraichir une racine c'est couper tout de nouveau, mais si peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque temps auparavant s'étoit un peu seichée, parce qu'on n'avoit pas planté l'Arbre assez tôt, & sans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'Arbre est planté aussi-tôt que la racine a été taillée.

Ragréer un endroit scié, est couper avec la Serpette la superficie de cette partie sciée,& comme brûlée par le mouvement de la Scie, ce qu'il est necessaire de faire, autrement cette partie là pourriroit,& ne se recouvriroit jamais,ce qu'elle doit faire pour la beauté & la propreté de l'Arbre.

Rameau se dit d'une branche d'Arbre coupée pendant l'Esté pour en tirer des écussons à greffer ; ainsi on dit un tel m'a envoyé un, ou deux Rameaux de sa belle Pêche,de sa bonne Prune, &c.

Rame & Ramberge est un terme usité en fait de Melons, qui au lieu d'avoir un goût vineux ou sucré, en ont un fort désagreable, qui leur vient d'ordinaire d'avoir été nourris près d'une méchante Herbe puante, & assez ordinaire sur les Couches.

Ramer se dit des Pois, aux pieds desquels on met des branches qu'on appelle autrement des rames, afin que les Pois en croissans s'y attachent, & deviennent plus hauts, & que par consequent ils fassent plus de cosses;cela fait aussi qu'il y a plus de facilité à les cueillir.

Rapprocher des Arbres est racourcir les branches de ceux qui s'ouvrent trop, comme les Beurrez, où les branches qui ayant été laissées trop longues & trop étenduës soit en Espalier ,soit en Buisson font un désagrément dans l'Arbre en y faisant un endroit vuide, qui doit être garny ; ainsi les branches racourcies en produisent de nouvelles à leur extrémité, qui rendent l'Arbre plus fourny & plus plein,comme il le doit être.

Ratatiné est un terme assez bas & grossier, usité cependant quand on parle de gens extrémement vieux & pauvres, & dont on se sert pour marquer que certaines Plantes viennent mal, & sortent miserablement de terre ; ainsi on dit mes racines ne sortent point bien de terre, elles ne viennent point belles, grosses & longues, elles sont toutes ratatinées ; ce terme signifie à peu près la même chose que rabougry.

Rateau est un Outil soit de bois, soit de fer d'environ un pied & demy, ou deux pieds de longueur, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long, & armé de dents par la partie qui doit rateler, c'est-à-dire, unir les Allées, les Planches, &c. on en fait quelquefois qui ne sont que de bois, qui ont jusqu'à cinq ou six pieds de long, & qu'un seul homme traîne assez aisément avec une Sangle ou une Bricole passée autour du corps, en sorte que luy seul fait

au moins l'ouvrage de deux à repasser de grandes Allées.

Ratissoire est un petit Outil tranchant long d'environ un pied, & large de quatre pouces, lequel étant emmanché d'un manche de la longueur ordinaire des autres, mais un peu moins gros à proportion de l'Outil, sert à ratisser, c'est-à-dire à couper les petites herbes des Allées; il y en a de renversées comme des maniéres de Hoües pour ratisser en tirant à soy, & d'autres qui sont toutes droites, & un peu plus larges pour ratisser en avant.

Ravaller un Arbre c'est le descendre, & le rendre plus court & plus bas qu'il n'étoit, en luy rognant, ou taillant notablement sa hauteur; ainsi on dit d'une seule branche trop longue, il la faut ravaller d'un pied, d'un demy-pied, &c.

Raves c'est une espece de racines bonnes à manger crües; ce terme ne se dit icy proprement que de celles qui ont le navet long d'environ un demy pied, & de la grosseur des doigts, & qui sont rouges, tendres & cassantes; les gens qui les portent vendre dans les rües de Paris, les appellent de la tendrette; dés que les chaleurs viennent les Raves sont un peu trop piquantes, au lieu que dans l'Hyver & le Printemps celles qui viennent sur Couche sont tendres & douces; le mot de Raves se dit dans les Provinces d'une certaine grosse racine plate, dont le Païsan se nourrit, & dont on engraisse les Bœufs, les Cochons, &c.

Raifort est une espece de Rave qui est fort grosse, toute jeune qu'elle puisse être, & qui a le goût fort piquant.

Les bonnes Raves doivent grossir de navet en même temps qu'elles changent de feüilles; il est très-rare d'avoir de bonnes especes de graines de Raves.

Reborder une Planche c'est avec le Rateau retirer un peu de la terre de la Planche tout autour de sa longueur & de sa largeur, pour retenir dans le milieu l'eau des arrosemens & de la pluye, & empêcher par ce moyen que cette eau ne devienne inutile en s'échapant dans les sentiers.

Receper un Arbre c'est luy couper entiérement la tête, soit pour le greffer d'vne autre espece, soit pour luy faire pousser de nouvelles branches, & le rajeunir par ce moyen.

Réchauffement s'entend d'un sentier de Couche, ou de Planche qu'on remplit de Fumier neuf, en sorte que ce Fumier venant à s'échauffer communique sa chaleur à la Couche, si elle est seule, ou aux deux Couches voisines, s'il y en a une d'un côté & l'autre de l'autre, & fait que les Plantes qui y sont, poussent malgré le froid de l'Hyver; ainsi on dit changer, renouveller le réchauffement, remuër le réchauffement, ce qui se pratique beaucoup en fait d'Asperges d'Hyver.

Rechigner est un terme dont on se sert pour parler d'un Arbre qui languit, qui pousse peu, & ne fait que des petits jets foibles, & accompagnez de petites feüilles de couleur jaunâtre; ainsi dit-on d'une Plante potagere, elle rechigne quand elle ne pousse pas vigoureusement; mon Cerfeüil, mon Oignon, mes Artichaux rechignent.

Recouvrir se dit des playes d'Arbres soit dans le corps pour y avoir été écorché, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la seve vient à étendre la peau par dessus,

dessus, en sorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet Arbre, ou de cette branche;ainsi on dit les Arbres de cette Pepiniere sont bien recouverts,c'est-à-dire que l'argot du Sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé,la partie taillée & coupée s'est si bien recouverte d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas separez & differents l'un de l'autre.

Recroquebiller, une feüille recroquebillée,c'est-à-dire,une feüille qui au lieu d'être verte & étenduë à son ordinaire,est au contraire toute ramassée en rond, frisée, & devenuë jaunâtre & galeuse.

Repasser une Serpette se dit quand on l'aiguise à la Meule, & à la pierre pour la faire mieux couper qu'elle ne faisoit.

Reprendre se dit de l'Arbre nouveau planté quand il a fait de nouvelles racines, en sorte qu'on puisse dire qu'il a repris,& le contraire se dit quand l'Arbre n'a pas repris,c'est-à-dire qu'il n'a fait ny nouvelles racines,ny nouveaux jets.

Retourner une Planche de Jardin c'est la labourer tout de nouveau en la renversant ç'en-dessus-dessous,pour y semer ou planter autre chose.

Rigole & tranchée,en fait de Jardins, sont la méme chose, & signifient l'endroit où l'on doit planter des Arbres quand on l'a foüillé de la profondeur & largeur necessaire, & qu'on en a ôté les pierres & les méchantes terres; j'ay fait de bonnes rigoles,de bonnes tranchées de six pieds de large & de trois de profondeur.

Rompre, en fait de Jardins, se dit à l'occasion des Arbres extraordinairement chargez de Fruits, si bien que les branches en rompent ne pouvans porter un si pesant fardeau, à moins qu'on n'ait soin de les étayer avec des Perches.

Roquette est une èspece de Cresson Alenois,qui se mange en Salade,mais a le goût plus fort que le Cresson.

Rossane est le nom qui se donne à toutes les Pêches & Pavies qui sont de couleur jaune; il y en a de differentes grosseurs, & il y en a de tardives, & d'autres plus hâtives; il y en a qu'on appelle mâle, & ce sont les Pavies, & il y en a qu'on appelle femelles, & ce sont celles qui quittent le noyau; les Jardiniers Gascons, & la plûpart de leurs voisins appellent du seul nom de Rossane les Fruits qui sont également jaunes dedans & dehors sans aucun rouge près du noyau, & donnent cependant le nom de Mirlicoton aux grosses Rossanes tardives; ils appellent Pavies ce qui, quoy que jaune dedans & dehors, a du rouge près du noyau; ils appellent Pêches-Pavies, ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors; ils appellent Persets, le Fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les Pavies Madelaine, ou blanche & rouge, comme les Pavies Catillac de quelque maniére qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche, & ils appellent d'un nom general Brugnons tout le Fruit qui a la peau lisse; ils appellent Poires-coupe ce qui parmy nous a le nom de Persique & de Pêche de Peau, & donnent le nom general de Pêches sans distinction ny difference d'épitetes à toutes les autres Pêches, au lieu que nous les appellons, l'une, belle Chevreuse; l'autre, Bourdin; l'une, Pourprée; l'autre, Admirable, &c.

Roux-vents ce sont d'ordinaire les vents du mois d'Avril qui sont froids & fort secs, & sujets à broüir les jets tendres des Pêchers; c'est pourquoy la Lune

d'Avril se nomme assez vulgairement la Lune rousse ; le vent qui regne le plus pendant ce mois là vient du Nord, ou de la bise, c'est-à-dire du Nord-Est.

S

Salade est un composé de differentes Plantes potagéres, qu'on mange pour l'ordinaire crûës étant assaisonnées de sel & de vinaigre avec de l'huile: ainsi fait-on un mélange de Laituës soit pommées, soit non-pommées avec des fournitures, par exemple de Baume, d'Estragon, Cerfeüil, Pimprenelle, Pourpier, &c. il y a même des Salades cuites, par exemple des Beteraves ; il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, par exemple des petits Concombres, autrement dits des Cornichons, des Capucines, des Capres, des Cotons de Pourpier, &c.

Sarcler est un vray terme de Jardinage pour dire ôter les méchantes herbes qui naissent parmy les bonnes, & les offusquent ; il y a des païs où on appelle cela éherber.

S'avachir en Jardinage se dit de certaines branches d'Arbres, qui au lieu de se soûtenir droites ont leur extrémité penchante, comme il arrive à beaucoup d'Orangers, aux Poiriers de fondante de Brest, &c.

Saupoudrer est un terme emprunté du langage des Cuisiniers, & on s'en sert pour dire couvrir legérement, par exemple saupoudrer de Fumier sec les Chicorées qui commençant à blanchir, & par consequent à s'attendrir peuvent être gâtées par une premiere petite gelée ; ce peu de Fumier ainsi jetté legérement, & en petite quantité sur cette Chicorée, sur ces Laituës pommées, &c. les garentit du tort que leur pourroit faire une premiére gelée ; bien entendu qu'il faudra doubler telle couverture pour garentir de plus fortes gelées.

Scie est un Outil à dents que tout le monde connoît assez ; quand elle est bonne, & qu'elle a bien de la voye, c'est-à-dire les dents bien écartées, on dit qu'elle passe bien.

S'effriter se dit d'une terre qui à force d'être trop souvent ensemencée, sans aucun secours d'amendement, devient stérile, à moins qu'on ne la laisse reposer pendant quelques années ; de là vient qu'on dit une terre effritée.

Sel de terre est l'esprit qui rend cette terre fertile ; on dit une telle terre a beaucoup de sel, elle produit toûjours sans se lasser ; une autre telle terre n'a point de sel, c'est-à-dire, qu'elle devient incapable de produire de long-temps pour peu qu'elle ait produit.

Sentier est un petit espace vuide qui se laisse entre les Planches d'un carré pour y pouvoir passer & repasser en allant arroser, & cueillir ce que les Planches produisent.

Se reposer se dit des terres qu'on laisse quelque temps en friche après avoir beaucoup porté, afin que dans cet intervalle de repos elles deviennent bonnes & fertiles.

Serfoüette est un petit Outil de fer renversé, qui a deux branches pointuës d'un côté, & n'en a point de l'autre, duquel, étant emmanché d'un manche d'environ quatre

quatre pieds de long, on se sert pour mouver la terre, c'est-à-dire donner un petit labour autour des petites Plantes, par exemple Laituës, Chicorées, Pois, &c. & cela s'appelle serfoüir.

Serpette est un petit Coûteau courbé, dont on se sert pour tailler les Arbres & la Vigne; il y en a qui se ferment dans leur manche, & celles-là sont fort portatives, & d'autres qui ne se plient pas, lesquelles sont beaucoup incommodes, il leur faut une Gaine, ou autrement elles blesseroient dans la poche; quand la Serpette est bonne, on dit qu'elle passe bien, qu'elle est bien afilée.

S'etioler se dit des Plantes qui pour être trop serrées & pressées dans leur Planche montent plus haut qu'elles ne devroient, & ainsi, au lieu d'être grosses & fortes, elles sont foibles & menuës; on dit la même chose des branches qui sont dans le milieu des Arbres trop confus & trop serrez.

Serre c'est le lieu dans une maison où l'on serre les Plantes en Hyver, par exemple les Artichaux, les Cardons, les Choux-fleurs, &c.

Serre se dit aussi du lieu où l'on serre les Fruits, les Orangers, les Figuiers en caisse, &c. celle des Fruits, comme nous avons dit cy-devant, prend le nom de Fruiterie.

Seve est une liqueur succulente, ou un suc liquide qui n'ayant été originairement que de l'eau toute pure dans la terre, mais de l'eau accompagnée des qualitez naturelles, je veux dire du sel de cette terre, a depuis passé dans les racines, soit par la voye de l'attraction, comme je croy, soit par la voye de l'impulsion, comme croyent quelques Philosophes, & cette eau étant ainsi dans les racines y a été aussi-tôt par l'action de ces racines convertie en seve, c'est-à-dire, en une liqueur conforme à la nature de l'Arbre, ou de la Plante qu'elle doit nourrir, grossir, faire croître & multiplier; car chaque seve est differente selon la difference des Vegetaux; dans les uns elle est visqueuse & gluante, comme dans les Fruits à noyau; dans les autres elle est aqueuse & douce, comme dans les Fruits à pepin, & encore plus dans la Vigne; dans les autres elle est blanche, & semblable à du lait comme dans les Figuiers, dans les Titimales, &c. la nature de cette seve a deux proprietez de monter d'abord à l'extrémité de la tête & des branches par les canaux, que la nature luy a formez tout exprès entre le bois & l'écorce, & de se convertir partie en bois & en écorce, partie en feüilles & en boutons, & en fruits, &c. l'autre proprieté est d'alonger, grossir & multiplier les racines nouvelles en leur communiquant aussi-tôt le don qu'avoient leurs meres, c'est-à-dire, d'attirer de quoy fabriquer incessamment de nouvelle seve, &c. c'est une matiere que j'ay traité plus amplement dans le Traité des Reflexions sur l'Agriculture.

Sevrer un Arbre greffé en approche, sevrer une marcote, &c. c'est separer cet Arbre ou cette marcote d'avec l'Arbre auquel ils tenoient, & dont à proprement parler ils sont les enfans; cette separation se fait en les coupant quand cela se peut faire avec le Coûteau, ou en les sciant quand la Scie y est necessaire, à cause de la grosseur & de la dureté du bois, &c. ainsi on dit sevrer une marcote de Vigne, de Figuier, d'Oeillet, &c.

Souche est le tronc d'un vieux Arbre coupé à un ou deux pieds de terre; arracher une souche.

Superficie eſt proprement le deſſus de quelque choſe ; ainſi on dit la ſuperficie de la terre, la ſurface de la terre.

S'uſer, en fait de terre, eſt la même choſe que s'effriter, & eſt un terme plus uſité pour marquer la ſtérilité ſurvenuë à une terre, qui a trop long-temps porté ſans avoir eu d'amandement, ou de repos.

T

TAiller eſt ôter ſagement à un Arbre avec la Serpette, ou la Scie, les branches qui luy nuiſent, ou luy ſont inutiles, & racourcir ſagement celles qu'on y laiſſe, pour faire un Arbre qui ſoit beau, & qui faſſe de beaux & de bons Fruits.

La *Taille* eſt un terme qui ſe dit, ou de l'operation de ce chef-d'œuvre du Jardinage, (voilà pourquoy on dit un tel entend bien la taille, un tel n'entend pas la taille) ou ſe dit de la branche taillée; ainſi on dit les branches venuës ſur la taille de l'année precedente doivent être ſorties en cet ordre, &c.

Talon d'une branche eſt la partie baſſe, c'eſt-à-dire, la plus groſſe d'une branche coupée ; ainſi on dit qu'on prend le talon de la branche pour greffer, quand l'extrémité eſt trop foible.

Talon d'un Artichau, eſt l'endroit où tiennent les racines, & d'où ſortent les feuilles de l'œilleton détaché du principal pied ; ainſi on dit l'œilleton eſt bon, pourvû que le talon ſoit jeune & un peu enraciné.

Tardif ſe dit du Fruit qui ne vient qu'après d'autres d'une même eſpece, ou qui ſe garde bien avant dans l'Hyver, par exemple on a des Ceriſes tardives, des Pêches tardives, des Prunes tardives, des Poires tardives, &c.

Tardiveté eſt un terme dont on peut, & dont on doit même ſe ſervir, quoy que juſqu'à préſent inuſité, pour dire, par exemple, un tel Fruit eſt à conſiderer à cauſe de ſa tardiveté.

Tavelé, marqueté, & tiƈté ſont trois termes ſynonimes dont on ſe ſert, ſur tout en parlant de la peau des Fruits, & de la feuille de quelques Fleurs ; c'eſt pour faire entendre que cette peau eſt ſemée de petits points differents du fond de la peau, ſur laquelle ils ſont ; ainſi on dit la Poire de Bugy, la Paſtourelle, &c. ont la peau tiƈtée, tavelée, marquetée, &c.

Tenir à l'Arbre, c'eſt être attaché à l'Arbre ; ainſi diſons nous qu'il ne faut pas avoir en Arbres de tige les Fruits qui n'y tiennent guére, comme les Virgoulées, &c. mais qu'on y peut avoir ceux qui tiennent bien, comme les Martin-ſec, les Franc-real, &c.

Tendreté eſt un terme qu'il ſeroit à ſouhaiter de voir en uſage, auſſi bien que le ſont acreté, dureté, maturité, inſipidité, &c. le mot de tendreté ſeroit neceſſaire & propre à exprimer la chair tendre de certains Fruits, comme ceux d'acreté, dureté, inſipidité, &c. le ſont pour marquer la chair acre, dure & inſipide de quelques autres ; ainſi ce ſeroit une bonne maniére de parler que de dire un tel Fruit eſt à eſtimer à cauſe de ſa tendreté, comme l'on dit un tel eſt à mépriſer à cauſe de ſon acreté, & de ſa dureté, un tel à cauſe de ſon inſipidité,

insipidité, &c. le mot de tendresse qui est si bien employé quand on parle des sentimens du cœur, est trop relevé pour descendre jusqu'à la matiére du merite des Fruits.

Terrasse se dit d'une quantité considerable de terre qui est plus haute que le terrein voisin, sur lequel elle commande, soit que cette terre ait été ainsi élevée exprès, comme c'est l'ordinaire, pour servir d'Allée revêtuë de bonnes murailles de pierre; ou dressée en talus pour se bien soûtenir, soit que cette terre se trouve ainsi naturellement élevée; c'est pourquoy on dit une Allée en terrasse, un Jardin en terrasse, c'est-à-dire, une Allée, ou un Jardin plus haut que le terrein voisin, auquel il tient.

Terrassier se dit de l'entrepreneur qui doit remuër, ôter, ou porter une quantité de terre; ainsi on dit j'ay fait marché avec un Terrassier pour foüiller mes Caves, pour applanir mon Jardin, pour faire mes Allées en terrasse, &c.

Terre parmy les Jardiniers se prend pour le fond dans lequel on doit planter des Arbres & des Legumes, ou semer quelques graines; & ce fond ou cette terre reçoit beaucoup de differentes dénotations, par exemple

La terre se nomme aigre, amére, & puante, quand, à la flairer, ou à goûter de l'eau dans laquelle elle a trempé, on y sent de l'aigreur, de l'amertume, & de la puanteur.

Elle se nomme terre argilleuse, quand elle approche de la nature de l'argille, ou glaise, en ce qu'elle est grasse, lourde, materielle, froide, & se coupant comme du Beurre, & même sujette à se fendre pendant les chaleurs de l'Esté.

Quelques-uns même la nomment terre-morte.

Elle se nomme bonne, quand on y fait aisément venir tout ce qu'on veut; & mauvaise, quand ny Arbres, ny semences n'y réüssissent point.

Elle se nomme terre chaude & brûlante, quand elle est si legére, & si seiche, qu'aux moindres chaleurs tous les Plants qui y sont seichent, & périssent.

Elle se nomme terre grouëtte quand elle est mêlée d'un asséz grand nombre de petites pierres.

Elle se nomme terre coriace, & par quelques-uns acariâtre, & caste, quand avec la Bêche elle se coupe à peu-près comme la glaize, & celle-là est tres-difficile à cultiver, parce que les eaux la délayent comme du mortier frais fait, & la chaleur survenante la rend dure comme des pierres, & la fait fendre.

Elle se nomme terre forte, & terre franche, quand, sans être argilleuse, elle est comme le fond des bonnes Prairies, en sorte que la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut soit ronde, soit longue, &c.

Elle se nomme terre froide, humide, & tardive, quand au Printemps elle a peine à s'échauffer pour faire ses premiéres productions, en sorte que tout y vient naturellement plus tard qu'en d'autres endroits voisins.

Elle s'appelle hâtive quand les Fruits y mûrissent de bonne heure, comme à saint Germain, à Paris, à saint Maur, & tardive par un effet contraire.

Elle

Elle s'appelle terre meuble, & legére, quand elle n'a point de corps, & qu'au contraire elle approche du ſablonneux.

Elle s'appelle terre neuve, quand elle n'a jamais ſervy à la production & nourriture d'aucune Plante, telle eſt celle qui ſe trouve à trois ou quatre pieds de la ſuperficie, ou même plus avant.

Elle s'appelle terre portée, quand ſur tout on l'a priſe en quelque endroit de dehors, pour la porter dans le Jardin.

Elle s'appelle terre repoſée, quand elle a été un an ou deux, ou plus long-temps ſans être cultivée.

Elle s'appelle terre travaillée, & terre uſée, quand elle a été long-temps à produire ſans ceſſe, & ſans ſecours d'amendemens.

Enfin elle s'appelle terre veule, quand les Plantes n'y peuvent faire des racines par ſa trop grande legéreté.

Terreau, ou Terrau, eſt du Fumier tellement vieux & conſommé, qu'il paroît plûtôt approcher de la nature d'une terre noire meuble, que d'avoir rien qui ſente la Paille, & le Fumier; on l'appelle auſſi Fumier menu, ou fient menu.

Toiſe eſt une meſure de ſix pieds de long marquée avec de petits clous par pieds, par pouces, par lignes, &c. avec laquelle on meſure les longueurs & les hauteurs des Jardins, & de leurs murailles, des tas de Fumier, & des terres enlevées, ou tranſportées, &c. elle eſt communément de bois; il s'en fait auſſi avec de petites chaînes de fer, ou de cuivre; le pied eſt de douze pouces, & le pouce eſt de douze lignes.

Toiſer eſt meſurer avec la toiſe pour voir combien une Allée, ou une muraille, ont de longueur, de largeur & de hauteur, combien un tas de quelque choſe, ſoit Fumier, ſoit terre, ſoit pierre contient de toiſes cubes.

Toiſe cube eſt la quantité de deux cens ſeize pieds de la même choſe meſurée, ou toiſée, &c.

Touffe, par exemple de Violiers, d'Alleluya, de Marguerites, de Baume, &c. ſe dit d'un gros pied compoſé de pluſieurs petits, qui peuvent être ſeparez l'un de l'autre, & par conſequent plantez ſéparément pour ſe mettre en état de devenir touffe à leur tour.

Toupillon ſe dit proprement en fait d'Orangers, & veut dire une confuſion de pluſieurs branches fort petites en groſſeurs & longueur, chargées de petites feüilles, & venuës fort près les unes des autres; c'eſt ainſi que d'ordinaire, du nombril de chaque feüille des branches d'Orangers de l'année précédente, il en ſort beaucoup de petites; le Jardinier habile doit être ſoigneux de détoupillonner, c'eſt-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches pour n'en conſerver qu'une, ou deux qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'Arbre, & celles-là étant ſeules reçoivent toute la nourriture qui alloit au grand nombre, & ainſi deviennent plus belles, plus groſſes & plus longues, & font de plus belles feüilles, de plus belles Fleurs, & de plus beaux Fruits; ces toupillons ſont l'endroit où il s'amaſſe le plus d'ordure, & ſur tout de Punaiſes.

Tourner ſe prend quelquefois pour la premiére marque de maturité; ainſi on dit le Fruit commence à tourner, le Fruit eſt tourné; il mange du Raiſin qui n'eſt pas ſeulement tourné; la verité eſt que le commencement de maturité ſe connoît en

en ce que la couleur de la plûpart des Fruits change pour prendre un teint jaune au lieu de verdâtre que ce Fruit avoit, ce qui se voit aux Poires, aux Pêches, &c. & aux autres il noircit, ou rougit, ou s'éclaircit comme au Raisin, aux Prunes, aux Cerises, &c.

D'autres fois tourner se prend pour un commencement de corruption & de pourriture; ainsi on dit ces Cerises ne valent plus rien, elles sont toutes tournées.

Trappe, un pied de Melon trappe, cela veut dire un pied ramassé, un pied fort & nullement étiolé, ou trop élevé, & trop alongé.

Tracer c'est marquer avec le traçoir les traits d'un Parterre, soit découpé, soit en broderie, pour y planter le buis.

Tracer se dit aussi des racines qui coulent entre deux terres, c'est-à-dire, peu avant dans la terre, & un peu au dessous de la superficie.

Traçoir est un Outil de fer pointu emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer, &c.

Treillage est un Ouvrage en bois destiné pour palisser, c'est-à-dire, pour attacher les Arbres d'Espalier; il est fait d'échalas liez carrément les uns sur les autres avec du fil de fer, & cela en distances égales, en sorte que les mailles en sont à peu près carrées; les plus ordinaires sont de six à sept pouces, ou de huit à neuf, elles ne sont pas bien si on les fait plus grandes; j'ay dit ailleurs de quelle maniere on s'y prend pour faire ce treillage.

On en fait en quelques endroits avec du seul fil de fer assez gros en vûë d'éviter la dépense, & en effet il coûte moins que le treillage de bois, mais outre qu'il ne fait pas tant d'ornement pour le Jardin, il n'est pas aussi si commode pour y attacher les branches, & souvent il se lâche & obéït; de plus il fait tort, & sur tout aux branches de Pêchers, en ce qu'il les écorche & les coupe, & par ce moyen y cause la gomme qui les fait périr.

Il s'en fait aussi d'une autre maniére qui coûte fort peu, & c'est avec des lates de deux pouces de large clouées les unes sur les autres, pour faire les mailles de la même figure de celles des échalas; j'ay aussi expliqué ailleurs comment on s'y prend pour faire cette sorte de treillage, qui quoi qu'elle ne soit pas mauvaise pour le service, & que même elle dure assez long-temps, elle sent pourtant trop sa gueuserie pour l'employer dans le Jardin d'un honnête homme; il la faut laisser aux pauvres gens qui se font un métier d'élever des Fruits pour vendre.

Treillissage est un mauvais mot pour dire treillage, il ne s'en faut point servir.

Tranchée, *Voyez rigole.*

Troche, trochets, à troche, à trochets, ce sont termes dont on se sert pour dire un bouquet de sept ou huit fruit d'une même espece, tenans encore à la queuë, & tous sortis d'un même bouton; cela se dit particuliérement du petit-Muscat, du Muscat a troche, du Muscat à trochets, &c.

Trousser les menuës branches qui sont trop basses, c'est-à-dire, les relever en les attachant à quelque chose qui les soûtienne.

Tuf est un fond pierreux & dur qui se trouve un peu au dessous de la superficie de la bonne terre; c'est ce qui fait dire qu'étant necessaire qu'il y ait trois pieds de profondeur de bonne terre en toutes sortes de Jardins, il faut rompre le tuf, & l'ôter

devant que de planter des Arbres dans l'endroit où étoit ce tuf, ou autrement rien ne réüssira; en de certains endroits on dit pipan, & non pas tuf.

V

V*Egetaux* se dit de toutes sortes de Plantes, Racines, Herbes & Arbres qui vivent dans la terre, où ils prennent de la grosseur, de la longueur, & de l'étenduë; de là viennent les termes de végétation & d'ame végétative.

Veine de terre se dit de certains cantons d'un Jardin qui produisent mieux, ou plus mal que le reste du terrein; ainsi on dit une bonne veine de terre, une méchante veine de terre, &c.

Verdures, c'est un terme general pour signifier toutes les Plantes, dont la bonté & l'usage consistent à leurs feuilles, par exemple l'Oseille, le Persil, le Cerfeuil, la Porrée, &c.

Verger signifie proprement un enclos d'Arbres fruitiers de tige, & se dit à cet égard de toutes sortes d'especes de Fruits qui sont à haut vent, soit Poiriers, soit Pommiers, ou Pruniers, ou Cerisiers, &c.

Vermoulu se dit d'un bois tout piqué, ou percé de vers; ce qui arrive sur tout à l'Aubier.

Veule, *Voyez terre veule*, *branche veule & bois veule.*

Virgoulée est le nom d'une Poire d'Hyver tres-excellente; elle porte le nom du lieu d'où elle a été premiérement tirée pour venir dans le grand monde de la curiosité; ce lieu est un Village de Limousin près d'une Ville nommée Saint Leonard; beaucoup de gens disent Poire de Virgouleuse, au lieu de dire de Virgoulée; chacun dira comme il lui plaira, mais à parler franchement je n'aime pas ce terme de Virgouleuse.

Voye, en fait de Scie, est une distance raisonnable entre les dents d'une Scie, qui doivent être disposées de maniére qu'étant bien pointuës l'une sorte en dehors d'un côté, & l'autre en dehors de l'autre côté; ces dents ainsi écartées font que la Scie passe aisément, & par consequent qu'elle a autant de voye qu'il lui en faut pour avancer de couper.

Vrilles sont certains petits liens que la nature a donné aux branches de Vigne comme une espece de mains pour s'agraffer, ou s'acrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, en sorte que par le moyen de ce secours chaque branche puisse aisément porter le fardeau de son Raisin; faute de quoy elle se détacheroit aisément du Courson d'où elle est sortie, & auquel effectivement elle tient fort peu.

Fin de la premiere Partie.

SECONDE



SECONDE PARTIE
DES
IARDINS FRVITIERS
ET POTAGERS.

J'Ay particuliérement à traiter ici de quatre choſes ; la premiére de ce qui regarde les avantages à ſouhaiter pour des Jardins à faire ; la ſeconde de ce qui regarde les terres, eu égard à ces Jardins ; la troiſiéme de ce qui eſt à faire pour corriger les défauts qui ſe trouvent dans des Jardins faits ; & la quatriéme de la maniére de cultiver les Jardins, & du temperament de terre qui convient à chaque eſpéce de Fruit.

Je parlerai de ce qui regarde le premier article, après avoir premiérement dit que je n'ay ici à traiter que des Fruitiers & Potagers, ſoit qu'ils ſoient Jardins de Ville, qui d'ordinaire ne ſont que de médiocre grandeur, le terrein des bonnes Villes étant trop précieux pour en occuper beaucoup en Jardinage, ſoit qu'ils ſoient Jardins de Campagne qui ſont réguliérement aſſez grands, tout au moins le ſont-ils plus que ceux de Ville, & cela à proportion des commoditez du Maître, & de l'importance ou merite de chaque maiſon.

Je ſçay bien que reguliérement parlant les uns & les autres de ces Jardins & de Ville & de Campagne ſont faits pour le ſervice des Maiſons, & que par conſequent ils les doivent accompagner de près ; mais en ce qui regarde ceux de Campagne qui ont beſoin d'être d'une étenduë & d'un rapport conſiderable, attendu qu'ils ſont neceſſaires pour la nourriture & pour le plaiſir, je ſçay bien que peut - être

seroit-il à souhaiter que les Maisons fussent faites pour les Jardins, & non pas les Jardins pour les Maisons, c'est-à-dire, qu'une des principales considerations à faire quand on choisit des situations de Maisons, fût de souhaiter particuliérement d'y pouvoir aisément faire de beaux & de bons Jardins, ce qui pourtant ne se fait guéres; on a beaucoup d'autres égards qui touchent davantage, & qui font absolument qu'on se détermine; ce sera, par exemple, la beauté de la vûë & la proximité d'une Riviére, ou d'un Bois; ce sera la commodité & le plaisir de la Chasse, ce sera la facilité d'y faire des Fontaines & des Canaux, l'utilité du revenu, ou quelque consideration d'un voisinage d'amis, &c. si bien que les Jardins, dont il est question, sont presque la derniére chose à laquelle on vient à penser, & ainsi ils sont bien plûtôt des Ouvrages de necessité, & d'après coup que des Ouvrages de chois & de prévoyance.

Aussi est-il bien plus ordinaire de se trouver Maître d'une maison toute bâtie, soit par achapt, soit par succession, &c. que d'en choisir la situation, & d'en commencer les fondemens; ainsi d'ordinaire on est entiérement assujetty à faire des Jardins tels que les dépendances de la maison les peuvent permettre, & voilà pourquoi ils ne sont pas d'ordinaire aussi bons qu'ils le devroient être.

Mais supposé qu'on fût en état de choisir, je prendray la liberté d'expliquer ici ce qu'il me semble qu'on auroit à faire pour bien réüssir dans le chois du Jardin d'une maison, comme volontiers aussi je m'expliquerois sur le chois à faire de la situation de cette maison, mais il ne s'agit pas ici de cela.

CHAPITRE PREMIER.

Des conditions necessaires pour un bon Jardin Fruitier & Potager.

JE trouve en ceci sept considerations particuliéres à avoir, & toutes à mon avis tres-importantes.

Premiérement, je voudrois que le fond de ce Jardin fût bon, c'est-à-dire la terre bonne, quelle qu'en puisse être la couleur.

En second lieu, que la situation, & l'exposition en fussent favorables.

En troisiéme lieu, qu'il y eût au moins facilement de l'eau pour les arrosemens.

En quatriéme lieu, qu'il y eût peu de pante dans son assiete.

En cinquiéme lieu, que la figure en fût agreable, & l'entrée bien placée.

En sixiéme lieu, qu'il y eût une clôture de murailles, qui fussent même assez hautes.

Et enfin, que si ce Jardin n'est pas en vûë de la maison, ce qui n'est pas toûjours à souhaiter, qu'au moins non seulement il n'en fût guéres éloigné, mais que sur tout l'abord en fût aisé & commode; expliquons separément chacun de ces sept articles pour faire voir si mon souhait est fondé sur d'assez bonnes raisons, & s'il seroit important qu'il fût exécuté.

CHAPITRE

CHAPITRE II.

De la terre en general.

POur pouvoir expliquer premiérement ce que c'eſt que la terre, non pas à la prendre philoſophiquement, ou Chrétiennement, c'eſt-à-dire en gros & toute enſemble, car ce n'eſt pas une queſtion à traiter ici; on eſt aſſez content de ſçavoir que la terre, à la conſiderer dans ce ſens là, eſt une grande maſſe ronde, qui faiſant une partie du monde créé eſt ſituée au milieu de la Sphere celeſte, où par les ordres du Createur elle ſe ſoûtient pour ainſi dire de ſon propre poids.

Mais à prendre la terre en bon Laboureur, ou en Jardinier pour pouvoir expliquer ce que c'eſt, eu égard à toutes les petites parties dont elle eſt compoſée, & à la culture qu'elle reçoit de la main de l'homme.

Dans ce ſens-là, il me ſemble pouvoir dire que la terre eſt une quantité d'une certaine eſpece de ſable tres-menu, qui par le moyen d'un certain ſel, dont la nature a pourvu chaque grain de ce ſable, eſt propre à la production des Végétaux, & pour cela il faut qu'il y ait pluſieurs grains enſemble, qui venans à recevoir une humidité temperée font un corps un peu lié, & venans enſuite à recevoir certains degrez de chaleur moderée font, ce ſemble, un corps animé, ſi bien que, ſans ces deux ſecours, d'humidité & de chaleur, cette terre demeure inutile, & pour ainſi dire morte; c'eſt ainſi à peu près que la farine, qui eſt un tout compoſé d'un nombre infini de petites parties toutes bien ſeparées l'une de l'autre, cette farine, dis-je, venant à être mouillée juſqu'à un certain point, fait tantôt de la pâte, & tantôt de la bouillie, ſi bien que l'une & l'autre étant aſſaiſonnées d'un peu de ſel, & enſuite échauffées juſqu'à un certain point, deviennent propres pour la nourriture de l'homme; au lieu que cette farine demeureroit inutile, & pour ainſi dire morte, ſi l'eau, le ſel & le feu ne venoient en quelque façon à l'animer; ſur quoi cependant il y a cette grande difference entre la terre & la farine, que celle-ci une fois moüillée change tellement de nature qu'elle ne ſçauroit plus revenir à ſon premier état, quoi que l'humidité en ſoit entiérement ſortie, & qu'au contraire la terre ayant une fois perdu l'humidité qui lui étoit venuë, ſe trouve au même état qu'elle étoit auparavant, quand il lui revient une ſeconde humidité; mais cette difference ne doit point détruire nôtre comparaiſon.

Ce qui me fait dire que la terre eſt une eſpece de ſable eſt, qu'à la toucher elle paroît veritablement quelque choſe de ſablonneux; je n'iray point juſqu'à vouloir expliquer ce que c'eſt que ſable, car je n'en ſçaurois rien dire ni de ſingulier, ni de nouveau, mais je dirai ſeulement que generalement parlant il eſt de pluſieurs eſpeces de ſable, les uns entiérement arides & ſtériles, comme ſont ceux de la mer, des riviéres, des ſabliéres, &c. les autres gras & fertiles, & de ceux-cy les uns le ſont plus, & c'eſt ce qui fait les bonnes terres, les autres le ſont moins, ou ne le ſont point du tout, & c'eſt ce qui fait les terres mediocrement bonnes, ou les terres mauvaiſes, & ſur tout les terres legéres, arides & ſablonneuſes: de plus les uns ſont plus doux, & ceux-là font ce qu'on appelle terre douce &

meuble ; les autres ſont plus groſſiers, & ceux-ci font ce qu'on appelle une terre rude & difficile à gouverner ; enfin il en eſt d'onctueux & d'hadherans les uns aux autres, dont ceux qui le ſont mediocrement font les terres fortes, ceux qui le ſont un peu plus font les terres franches, & ceux qui le ſont extrémement font les terres argilleuſes, & les glaiſes, terres incapables de culture.

Outre les differences de ſable fondées ſur la fécondité & la ſtérilité, il y en a encore d'autres fondées ſur les couleurs ; car parmi les ſables les uns ſont noirâtres, les autres ſont rougeâtres, il y en a de blancs, il y en a de gris, il y en a de jaunes, &c. & voilà ce qui fait qu'on appelle des terres noires, des terres blanches, des terres rouges, & des terres griſes, &c. ces ſortes de couleurs ne ſont pas grandement eſſentielles pour la bonté de la terre, comme nous dirons ci-après.

Or il eſt vrai de dire que ces ſables fertiles ont effectivement en ſoi de certaines qualitez, ou ſi vous voulez un certain ſel de fécondité qu'ils communiquent à l'eau qui les humecte, & qui étant aſſaiſonnée de ces qualitez doit ſervir pour la production des Plantes, tout de même que le Sené, la Rubarbe, & la plûpart des Plantes ont en ſoi des vertus & proprietez medecinales, qui pour ſervir à la ſanté de l'homme ſe communiquent à l'eau dans laquelle on les met infuſer, &c. c'eſt une verité dont perſonne ne ſçauroit douter.

Je pourrois bien avancer ici premiérement que la terre (à la conſiderer en ſoi comme un des quatre élemens) n'a veritablement aucune diſpoſition premiére & naturelle pour la végétation, [a] car ſes principales qualitez ſont d'être froide & ſeiche, au lieu que la végétation demande du chaud & de l'humide ; mais comme par l'ordre & le commandement exprès de la divine Providence elle ſe trouve doüée du ſel neceſſaire à la fécondité, & qu'enſuite elle eſt ſecouruë tant des rayons du Soleil, & des feux ſoûterrains qui l'échauffent, que de quelques eaux qui l'humectent, elle change pour ainſi dire de nature ; ſi bien que pour obéïr à un commandement ſi abſolu du ſouverain Maître, [b] elle paroît, ce ſemble, un être vivant & animé, un être qui a ſon action particuliére, c'eſt à ſçavoir de produire, comme ſi en effet les Plantes n'étoient à ſon égard que comme les dents de l'animal ſont à l'égard de cet animal, c'eſt-à-dire que comme c'eſt l'animal qui vit, & non pas les dents qui vivent, ainſi ce ſeroit la terre qu'on devroit dire vivante, & non pas les végétaux, cette terre, dis-je, pour obéïr à ce commandement fait ce grand nombre de productions ſi differentes que nous avons tant lieu d'admirer.

[c] Je pourrois dire, en ſecond lieu, qu'il ſe fit un ſecond commandement après la malediction cauſée par la déſobéïſſance de l'homme, & qu'en vertu de ce ſecond commandement, il ſemble que la plus forte inclination de cette terre n'aille véritablement qu'à produire de mauvaiſes Plantes ; ſi bien que ce même homme ayant en même temps pour ſa punition reçû ordre particulier de cultiver cette terre pour en tirer ſa ſubſiſtance, [d] il ſe trouve en quelque façon obligé de lui faire une guerre perpetuelle ; il employe donc tout ſon travail & toute ſon induſtrie à vaincre & à domter la fâcheuſe inclination de cette terre, & cette terre auſſi de ſon côté ſe défend autant qu'elle peut pour éluder & traverſer l'autorité ſubalterne de ce ſecond Maître.

Ainſi

a Et vocavit Deus aridam terram. *Gen. cap.* 1. *v.* 11.
b Germinet terra herbam virentem, &c. *Gen. cap.* 1. *v.* 11.
c Spinas, & tribulos germinabit tibi, &c. *Gen. cap.* 3. *v.* 18.
d In laboribus comedes ex eâ cunctis diebus vitæ tuæ. *Gen. cap.* 3. *v.* 17.

a Ainſi voit-on que n'étant nullement portée à favoriſer des enfans qui lui ſont en quelque façon étrangers, & que par la culture on lui fait produire malgré qu'elle en ait, elle retombe, auſſi-tôt qu'elle peut, à pouſſer vigoureuſement ſes chardons, ſes orties, & mille autres Plantes qui nous ſont inutiles, & qui ſont proprement ſes enfans naturels & bien-aimez.

En cela ſemblable à ces enfans qui ne ſe laſſeroient preſque jamais de joüer à des jeux volontaires, quelques rudes & violents qu'ils ſoient, & qui cependant paroiſſent fatiguez à faire tout ce qu'une autorité ſupérieure leur commande pour leur bien, quelque legére que ſoit la peine à l'exécuter.

b Cette terre eſt donc forcée d'obéïr en beaucoup de choſes à ce que l'homme exige d'elle; peut-être la pourroit-on en cela comparer à un jeune Poulin vigoureux & revêche, qui ſe trouvant aſſujetty à la main, & à l'éperon d'un Ecuyer habile, devient l'inſtrument des plaiſirs, des combats, des triomphes, &c.

c En troiſiéme lieu, je pourrois dire que toutes ſortes de terres ne ſont pas propres à toutes ſortes de productions, de maniére que chaque climat paroît aſſez reduit à quelque choſe de ſingulier, qu'on lui voit produire heureuſement & facilement, au lieu que d'autres Plantes n'y peuvent réüſſir qu'avec beaucoup de ſoin & de fatigue; & voilà où l'homme a beſoin d'induſtrie, & même, pour ainſi dire, a beſoin d'opiniâtreté pour vaincre enfin la reſiſtance qu'il trouve quelquefois dans la culture de ſa terre.

Ces ſuccès heureux ou malheureux de certaines Plantes en de certains endroits nous doivent faire viſiblement connoître, quelle ſorte de terre eſt parfaitement propre pour chaque ſorte de Fruit, & quelle n'y eſt pas propre, par exemple, les grands Ceriſiers de la Valée de Montmorency, les beaux Pruniers des Colines de Meudon, &c. m'inſtruiſent quelle doit être la terre qu'il faut pour les Ceriſes, & quelle pour les Prunes, &c. afin que je ne m'aille pas engager à en vouloir élever dans des terres d'un temperament tout different avec confiance & préſomption d'y réüſſir ſans peine.

Je pourrois enfin dire ce que tout le monde ſçait aſſez, qu'il eſt des terres beaucoup meilleures les unes que les autres, ſoit dans chaque climat, ſoit auſſi quelquefois dans chaque portion de mediocre étenduë, ce qu'on appelle en termes vulgaires des veines de terre; car, par exemple, là le Froment vient bien, & là tout auprès il ne peut venir le terrein n'y étant propre que pour du Seigle, ou autres petits bleds; là le vin eſt bon, & là tout auprès il ne l'eſt pas; en tel endroit le Muſcat mûrit parfaitement bien, en tel autre il n'acquiert ni le goût, ni la fermeté, ni la couleur, &c.

D'où il s'enſuit qu'il eſt tres-difficile de donner des régles generales & poſitives pour chaque climat en general, attendu la grande proximité ou le grand voiſinage qui ſe trouve des bonnes terres avec les mauvaiſes.

Si bien que comme nous diſons, eu égard à la production des terres en chaque climat, qu'il en eſt de tres-bonnes, c'eſt-à-dire, d'extrémement fertiles, auſſi avons-nous lieu de dire, eu égard à cette même production, qu'il en eſt de tres-mauvaiſes, c'eſt-

a Sponte ſuâ quæ ſe tollunt in luminis auras, in fœcunda quidem, ſed læta, & fortia ſurgunt. *Virg. Georg.* 2.
b Loquere terræ, & reſpondebit tibi, &c. *Iob.*
c Nec verò terræ ferre omnes omnia poſſunt. *Virg. Georg.* 2.

c'eſt-à-dire d'extrémement ſteriles, cette difference provenant apparemment des qualitez qui ſont internes à chaque fond, puiſqu'on ne peut pas la faire venir du côté du Soleil qui les regarde toutes d'une égale maniére ; elle peut auſſi provenir d'ailleurs, comme nous l'expliquerons ci-aprés ; mais enfin nôtre Jardin demande abſolument de la terre ; voyons maintenant quelles ſont les conditions neceſſaires à cette terre pour faire que nôtre Jardin y réüſſiſſe.

CHAPITRE III.

Des conditions neceſſaires à la terre d'un Iardin pour pouvoir dire qu'elle eſt bonne.

IL y a beaucoup de choſes à dire ſur le fait des terres, dont il eſt neceſſaire d'avoir connoiſſance; je parlerai de chacune en particulier ſans rien obmettre de ce que j'y puis ſçavoir, mais comme nous avons ci-devant établi que la premiere choſe & la plus eſſentielle qui eſt à ſouhaiter pour un Jardin fruitier & potager eſt, que la terre y ſoit bonne, il faut s'attacher à expliquer d'abord ce que c'eſt qu'une bonne terre, & pour cet effet je dis que pluſieurs choſes y doivent concourir.

Il faut premierement que ſes productions ſoient vigoureuſes & nombreuſes.

En ſecond lieu, que cette terre ſe rétabliſſe aiſément d'elle-même quand elle a été alterée.

En troiſiéme lieu, qu'elle n'ait aucun mauvais goût.

En quatriéme lieu, qu'elle ait au moins trois pieds de profondeur.

En cinquiéme lieu, qu'elle ſoit meuble, c'eſt-à-dire facile à labourer, & ſans pierres.

En ſixiéme lieu, qu'elle ne ſoit ni trop humide, ni trop ſeiche.

J'explique ces ſix maximes en ſix Sections particulieres avant que d'en venir aux autres conditions neceſſaires pour la perfection d'un Jardin fruitier.

SECTION PREMIE'RE

De la premiére preuve d'une bonne terre.

IL me ſemble que ce qui doit faire dire qu'un fond,[a] ou qu'une terre eſt veritablement bonne, c'eſt principalement quand on lui voit faire d'elle-même des productions & fort vigoureuſes, & fort nombreuſes, ſans que preſque jamais elle paroiſſe épuiſée, quand les Plantes y croiſſent à vûë d'œil, ayans la fane large, épaiſſe, ſoûtenuë, &c. quand les Arbres en peu d'années y viennent grands, les jets en ſont beaux, les feuilles vertes, & ſe maintenans bien juſqu'à la rigueur des gelées, que l'écorce enfin en eſt belle, vive, luiſante, &c. avec de telles marques on ne peut douter que la terre ne ſoit tres-bonne.

SECTION

a Quid faciat lætas ſegetes; &c. *Virg. Georg* 1.

Section Seconde.

De la seconde preuve d'une bonne terre.

IL faut encore que la nature dont cette terre eſt pourvûë, repare aiſément ce qui à ſon égard a été alteré par quelque accident extraordinaire, ſçavoir alteré par un grand chaud, ou un grand froid, par une grande ſéchereſſe, ou une grande humidité, par une longue nourriture de quelques Plantes étrangéres, &c. en ſorte qu'elle revienne ſûrement à ſon ancienne bonté, ſi on la laiſſe en repos, & pour ainſi dire, abandonnée à elle-même, & ſur ſa bonne foy; ce qui ſuppoſe que les accidens qui l'avoient troublée dans ſes productions ordinaires viennent à ceſſer; ſa bonne nature, & particuliérement ſa ſituation heureuſe en ſont apparemment les principales cauſes, & cela eſt ſi vray à l'égard de cette ſituation, que telle terre qui eſt admirablement bonne en tel endroit, ceſſera bien-tôt de l'être, ſi on la porte en quelqu'autre où elle ne trouve pas la bonne fortune d'une ſituation avantageuſe, & qu'au contraire telle terre qui là étoit aſſez ſterile, deviendra icy bien produiſante, ſi la ſituation ſe rencontre meilleure.

De là vient que les terres qu'on appelle rapportées, quelques bonnes qu'elles fuſſent dans l'endroit d'où on les a ſorties, elles n'ont cependant à proprement parler qu'une bonté paſſagére, & ainſi elles ceſſeront bien-tôt d'être bonnes à leur ordinaire, ſi elles ne rencontrent pas une ſituation qui leur ſoit propre, & il faudra des ſecours extraordinaires pour les entretenir en état de bien faire.

Il faut donc établir pour une maxime conſtante qu'on ne peut pas dire qu'une terre ſoit bonne, ſi elle ne marque une grande fertilité par ſes productions naturelles, & ſi d'elle-même elle n'eſt capable de ſe rétablir; c'eſt pourquoy c'eſt abſolument de ces ſortes de terres qu'il faut avoir dans ſes Jardins, & ne ſe pas attendre de pouvoir à force de dépenſe, c'eſt-à-dire, à force de fumiers & d'amandemens corriger pleinement une ſtérilité naturelle, ce qui ſe doit particuliérement entendre à l'égard des Fruits; car pour les Herbes potagéres ayant & beaucoup de fumiers, & beaucoup d'eau, & beaucoup de Jardiniers qui ſoient infatigables au travail, on en fait aſſez venir dans un fond mediocrement bon; mais en cela il en coûte trop pour réüſſir, & le veritable plaiſir du Jardin ne ſe rencontre pas avec tant de peine & tant de frais.

Section Troisie'me

Troiſiéme preuve d'une bonne terre.

DE plus il me ſemble que ce qui doit faire dire qu'une terre eſt véritablement bonne, c'eſt d'être ſans aucune odeur, & ſans aucun goût; en effet il eſt inutile pour nos Fruits d'être les enfans d'une terre extrémement féconde, & par conſequent d'avoir de la groſſeur & de la beauté, ſi d'ailleurs cette terre a quelque mauvaiſe odeur, ou quelque mauvais goût, parce que les Fruits &

les Légumes en tiennent infailliblement, & partant ils ne peuvent avoir la bonté, qui fait leur principal merite.

L'exemple des vins qui prennent le goût du terroir, sert de preuve convaincante à cette verité, étant constant que la seve, qui est preparée par les racines, ne se fait simplement que de l'eau, laquelle se trouvant dans la terre, où ces racines ont à travailler, est necessairement imbibée du goût, & des qualitez de cette terre, & les retient sans doute dans ce changement qui luy arrive, quand elle devient seve.

Constamment la terre pour être bonne doit être entiérement comme l'eau qui est bonne, c'est-à-dire, que sans être ou acre, ou insipide, & douceâtre elle ne doit sentir quoy que ce soit, ny en bien, ny en mal.

C'est la premiere observation à faire, & la plus importante pour resoudre & déterminer le fond d'un Jardin, quand d'ailleurs il paroît fertile; or cette observation n'est pas difficile, il n'y a personne qui ne la puisse faire, soit à flairer simplement une poignée de cette terre, pour juger de sont odeur, soit à goûter l'eau dans laquelle elle aura trempé, pour juger de son goût; par exemple, on en fera tremper dans un verre quelque petite quantité cinq ou six heures durant, & ensuite l'ayant passée dans un linge bien net, pour ôter tout soubçon d'ordure & de mal proprété, on la goûtera; & par le goût bon, ou mauvais, de puanteur, & d'acreté, ou d'agrément, & de douceur qu'on y trouvera, on jugera si la terre est propre ou non pour faire de bons Fruits, afin de se resoudre à y faire son Jardin, ou à ne l'y pas faire; on ne sçauroit être trop délicat, & trop difficile sur le fait du bon goût, on ne l'est pas tant à l'égard des Legumes, dont la plûpart perdent dans la cuisson ce qu'ils peuvent avoir de désagreable.

SECTION QUATRIE'ME.

Quatriéme preuve d'une bonne terre.

QUoy qu'il semble que pour juger sûrement qu'un fond est bon, il ne faille autre chose que de voir, que tout ce qu'il produit est vigoureux, qu'il ne se lasse point de produire, & que la terre n'y a nul mauvais goût, cependant il faut que la connoissance de nôtre curieux, qui veut faire un Jardin, aille encore plus loin; il est necessaire de sonder la profondeur de ce fond; il faut foüiller dans ses entrailles pour voir, s'il s'y trouve au moins trois pieds de terre, qui soit aussi bonne que celle là de superficie; les Arbres qu'il y plantera sont plus difficiles à élever que ces autres que la nature y a produits d'elle-même; ils ne réüssissent point, s'ils ne sont pour ainsi dire asseurez d'avoir une provision de vivres pour l'avenir, & cette provision est d'avoir trois pieds de bonne terre, & meuble au dessus; de plus comme à force de demander tous les jours choses nouvelles à cette terre, elle vient enfin à se lasser, & devient paresseuse, & maigre dans ses productions, on a besoin d'y faire quelque changement; le plus important de tous, & le plus aisé est de mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper elle conservoit sa fecondité naturelle,

en attendant qu'on la mît à l'épreuve de son sçavoir faire, c'est-à-dire qu'on l'exposât au Soleil, & qu'on luy donnât quelque culture; dans ce mouvement la terre de la superficie descend & prend la place de celle, qu'on aura ôtée, & c'est pour y être à son tour dans un repos capable de la rétablir entiérement au bout de quelques années, & pour la mettre en état d'agir ensuite aussi-bien que jamais, semblable pour ainsi dire à ces animaux, qui quelque fatiguez qu'ils soient à la fin d'une journée de travail, rentrent le lendemain à l'ouvrage avec la même vigueur qu'auparavant, pourvû qu'ils ayent passé la nuit sans rien faire.

Ce n'est pas assez d'avoir étably, qu'il faut absolument trois pieds de profondeur de bonne terre pour les Arbres, il est encore important de décider ce qu'il en faut pour les Legumes à longue racine, par exemple Artichaux, Béteraves, Scorsonnere, Panaiz, Carotes, &c. il me semble que pour tout cela il en faut aussi absolument trois pieds; les autres Plantes par exemple les Salades, les verdures, les Choux, &c. peuvent réüssir avec un pied de moins; mais les curieux, qui en l'un & l'autre cas soit, des Arbres, soit des gros Legumes se contentent d'une plus petite profondeur que celle, que je viens de marquer, se trompent assûrément beaucoup, & sont à plaindre, où plûtôt à blâmer; ils seront sujets à avoir quantité d'Arbres jaunes & malades, à en voir perir une bonne partie, & par consequent obliger à recommencer de faire une dépense nouvelle, pour en planter d'autres dans le temps qu'après cinq ou six années de patience ils devroient profiter de leurs Plans, & enfin ils seront au moins sujets à avoir des Fruits, & des Legumes petits, mauvais & avortez, &c. de tels inconveniens meritent bien les égards que je recommande, pour choisir une terre d'une profondeur suffisante.

SECTION CINQUIE'ME.

Cinquiéme preuve d'une bonne terre.

LA fertilité naturelle & perpetuelle des terres, leur goût, & leur profondeur établies, comme quatre conditions indispensables, j'estime encore pour une cinquiéme condition, que la terre sans être trop legére doit être meuble, c'est-à-dire facile à labourer (telles sont celles qu'on appelle un sablon gras, une terre de chéneviére, &c.) & que même il est à souhaiter pour cela qu'elle soit peu pierreuse, non seulement parce que les labours y sont plus aisez, & que les Plantes y réüssissent mieux, mais encore pour plaire davantage aux yeux, qui sont sans doute blessez de voir beaucoup de pierres, ou de plâtras dans un labour; si bien que quand les terres ont ce désagrément d'être pierreuses, il y faut remedier; or quand elles ne le sont guéres, un coup de rateau qu'on passera dessus aprés chaque labour, les nettoyera aisément; mais si elles le sont beaucoup, je croy qu'il en faut venir à la dépense de faire passer la terre à la Claye; j'explique l'usage de l'operation à la Claye dans le Traité de la préparation des terres.

[a] Les terres meubles ont de grands avantages pour la culture, elles ſont commodes aux Plantes pour la multiplication de leurs racines, elles boivent facilement l'eau, ſoit des pluyes, ſoit des arroſemens, & conſervent cependant aſſez d'humidité pour la végétation; elles n'ont auſſi pas de peine à être échauffées des rayons du Soleil, & par conſequent à être hâtives dans leur production, & c'eſt ce que tout le monde ſouhaite particuliérement.

Section Sixiéme.

Sixieme marque d'une bonne terre.

Rien ne fait mieux connoître ce que c'eſt que terres meubles, que de voir celles qui ne le ſont pas, par exemple

Les terres trop fortes, & qui ſe coupent à la Bêche comme des terres franches, ou comme des terres glaizes, ces ſortes de terres ſont ſujettes à ſe ſeller, comme on dit, c'eſt-à-dire à ſe ſerrer, & s'endurcir, en ſorte qu'elles deviennent preſque impénétrables à l'eau des pluyes & des arroſemens, ce qui eſt un inconvenient trés-fâcheux & trés-pernicieux pour la culture, elles ſont encore de leur naturel ſujettes à être pourriſſantes, froides, & tardives, conſervans dans leur fond une humidité perpetuelle, trois des plus mauvaiſes qualitez que les terres puiſſent avoir; leur ſuperficie ſe fend auſſi aiſément dans les temps de hâle & de ſécherеſſe, juſques-là même qu'à cauſe de leur dureté elles ne peuvent pour lors ſouffrir aucun labour, & par conſequent ny nouveaux plans, ny nouvelles ſemences; c'eſt pourquoy elles ſont cauſe d'une terrible diſette dans la plûpart des ſaiſons, outre que telles fentes nuiſent extrémement & aux Arbres, & aux plantes déja repriſes, parce qu'elles en découvrent les racines, elles rompent les nouvelles, & les empêchent de continuer leurs fonctions.

On ne peut pas être mieux inſtruit que je le ſuis de tous les déſordres, qui arrivent à de telles terres, & de tous les embarras qu'elles cauſent dans la culture, ſurquoy il n'eſt pas ce me ſemble, hors de propos que je faſſe icy en paſſant un petit détail de ce que j'ay été obligé de faire au Potager de Verſailles, dont les terres ſont à peu prés de la nature de celles, qu'on voudroit ne trouver nulle part, & que nous n'y aurions pas, s'il avoit été facile d'y en faire porter de meilleures; la neceſſité de faire un Potager dans une ſituation commode pour les promenades, & la ſatisfaction du Roy a determiné l'endroit où eſt ce Potager, & la difficulté de trouver d'excellentes terres dans le voiſinage a été cauſe qu'on s'eſt contenté d'y en avoir de paſſablement bonnes.

Ce Potager eſt dans un endroit où étoit un grand Etang fort profond; il a fallu remplir la place de cet Etang pour luy donner même une ſuperficie plus haute que celle du terrain d'alentour, autrement étant un Marais, & l'égoût des montagnes voiſines, il n'auroit jamais réüſſi pour l'uſage auquel il étoit deſtiné; on a eu facilité à remplir cet Etang par le moyen des ſables, qu'on avoit à ſortir pour faire la Piece d'eau voiſine, auſſi y en a-t-on fait porter juſqu'à dix

&

[a] Optima putri arva ſolo: id venti curant, gelidæque pruinæ, & labefacta movens robuſtus jugera foſſor. Georg. 2.

& douze pieds de profondeur par tout ; mais pour avoir des terres qui fussent propres à mettre au dessus de ces sables, & les avoir promptement (la dépense, & le temps pour le transport éloigné de la grande quantité, qui étoit necessaire dans près de vingt-cinq arpens de superficie, étoient capables de dégoûter de l'entreprise) on a donc été obligé de prendre de celles qui étoient les plus proches, c'est-à-dire sur la montagne de Satory ; en les examinant sur le lieu, je trouvay qu'elles étoient une maniére de terre franche, qui devenoient en bouillie, ou en mortier, quand après de grandes pluyes l'eau y séjournoit beaucoup, & pour ainsi dire se pétrifioient, quand il faisoit sec ; je voyois qu'elle n'imbiboit pas aisément les eaux ordinaires, & cela me faisoit beaucoup de peine, mais j'en attribuois le défaut au tuf, qui se trouvoit sur cette montagne au second fer de Bêche, & me consolois dans l'esperance d'y trouver un remede par le moyen des sables, sur lesquels ces terres se trouveroient posées ; sur ce fondement, je disposay les terres du Potager pour être d'une superficie plane, & sans aucune pente, comme sont ordinairement les Jardins de tout le monde ; mais je fus bien surpris, quand je vis le contraire de ce que j'avois esperé ; cette terre ne changea point de nature pour avoir changé de lieu, elle demeura impenetrable aux eaux ; ce que j'eus de plus favorable en cecy, fut que j'eus dés la premiere année à essuyer le plus grand mal qui me pouvoit arriver, car il survint de si grandes, & de si frequentes averses d'eau, que tout le Jardin paroissoir être redevenu un Etang, ou au moins une marre bourbeuse, inaccessible, & sur tout mortelle & pour les Arbres qui en étoient déracinez, & pour toutes les Plantes potageres qui en étoient submergées ; il fallut chercher un remede conuenable à un si grand inconvenient, ou autrement ce grand Ouvrage du Potager, dont la dépense avoit fait tant de bruit, & dont la figure donnoit tant de plaisir, auroit été inutile ; heureusement en faisant faire ce Potager j'avois fait faire un Aqueduc qui le traversoit, & qui devoit recevoir toutes les eaux des montagnes, qui avoient accoûtumé de venir dans ce même endroit faire l'ancien Etang, & étoient necessaires pour aller faire la grande Piéce d'eau voisine ; je pensay donc à faire en sorte que les eaux, qui m'étoient si pernicieuses, allassent se perdre dans ce grand Aqueduc, & pour cet effet je crûs qu'il en falloit venir à élever chaque carré en dos de bahu ; le remede étoit bon, mais si pour cette élevation il avoit fallu faire porter des terres nouvelles, il étoit violent, & pour en employer un plus doux, je m'avisay de me servir de grand Fumier, dont j'avois beaucoup, tant à mettre par dessous, qu'à mêler avec les terres destinées pour les Legumes, & m'en suis trés-bien trouvé ; le succès en a été fort bon, & la dépense trés petite ; en faisant cet Ouvrage je donnay en même-temps une pente imperceptible à chaque carré, pour mener dans un des coins toutes les eaux qui s'écouleroient de tous les côtez ainsi élevez ; je fis faire à chacun de ces coins une petite pierrée, qui prenoit ces eaux, & les portoit dans l'Aqueduc; je ne fus pas long-temps à m'appercevoir que cette invention étoit bonne ; mes carrés avec leurs Plantes, & mes plate-bandes avec leurs Arbres se conservérent dans le bon état où je les souhaitois, & contribuérent notablement à la conservation, & au bon goût de tout ce que j'y pouvois élever.

Cette maniére de dos de bahu parut d'abord une chose surprenante par sa

nouveauté, mais elle eût la bonne fortune de plaire au Roy, dont le discernement, & le bon goût sont infinis en toutes choses ; quel honneur & quelle joye ne fust-ce point pour moy d'avoir l'approbation d'un si grand Prince ! Il jugea donc que l'invention n'étoit pas moins agreable que nouvelle, & d'autant plus qu'elle étoit souverainement utile, joint l'avantage qu'elle donne d'augmenter de trois arpens la premiere superficie du Potager; je ne doute point que cette maniére de dos de bahu ne soit imitée dans tous les lieux qui seront ou de terre semblable à la nôtre, ou qui seront sujets aux inondations des grandes pluyes, ou qui naturellement sont trop marécageux.

Que si on n'en vient pas à faire une élevation, tout au moins faut-il avoir recours à de frequents labours, pour éviter les inconveniens qui arrivent aux terres, qui se gersent, c'est-à-dire qui se fendent aisément dans les grosses & longues chaleurs ; le remede en est bon & infaillible.

SECTION SEPTIE'ME.

Septiéme marque d'une bonne terre.

NOus venons de voir combien font de peine les terres trop lourdes, trop grasses, & trop fortes, & y avons trouvé le remede ; d'un autre côté celles qui sont trop legéres, & par consequent arides ont de si grands inconveniens à craindre qu'elles sont capables de dégoûter entiérement nôtre curieux.

Premiérement par la difficulté du remede qui y seroit necessaire, & en second lieu par la necessité de faire de grands & frequens arrosemens, qui coûtent beaucoup, & sans lesquels cependant les terres deviennent, ou demeurent steriles ; en troisiéme lieu par le peu de progrès que les Fruits & les Legumes y font pendant l'Esté, à moins d'un secours extraordinaire, enfin par le petit nombre de Végetaux qui s'en peuvent accommoder en fait de nos Jardins, dans lesquels cependant il est necessaire d'en avoir de toutes les sortes pour être pleinement satisfait.

Voyons maintenant ce qui regarde ces terres trop séches & trop legéres, & examinons si on en peut corriger le défaut.

Assez souvent les terres sont séches & legéres, parce que la nature les a d'abord formées dans ce temperament, telles sont les terres de tourbe séche dans de certains Marais, telles sont les terres sablonneuses de la Plaine de Grenelle ; il est assez difficile, mais non pas impossible de les rendre plus lourdes & plus grasses ; le seul expédient consiste dans un grand transport d'autres terres fortes, pour les mêler parmy, ou bien il faudroit faire couler dans le fond quelque décharge d'eau, qui se répandit par tout, ce qui n'est guéres pratiquable ; quelquefois aussi cette sécheresse & cette legéreté proviennent de ce que d'ordinaire c'est un sable tout pur, qui se trouve au dessous de telles terres arides, si sur tout elles n'ont pas assez de profondeur, & qui par consequent n'y fait pas un lit assez solide, & assez serré, pour pouvoir arrêter les eaux qui proviennent de dehors, soit par des pluyes, ou neiges ; soit par d'autres voyes ; ces eaux penétrant aisément le corps de ces terres viennent

jusqu'à ce sable, qui étant, pour ainsi dire, une maniére de Crible les laisse passer, & décendre plus bas, comme à l'endroit de leur centre, où elles sont entraînées par leur pesanteur, & ainsi il ne se conserve aucune humidité, ni fraîcheur dans le fond de cette terre pour en communiquer aux parties superieures ; si bien que par là cette terre retombe toujours dans son aridité naturelle, [a] & par consequent dans sa sterilité ; car enfin elle ne sçauroit rien produire, si en même temps elle n'est accompagnée d'un peu d'humidité, & d'une châleur temperée.

Si on est en liberté de choisir un fond pour se faire un Jardin, je ne croy pas, qu'on soit assez mal-avisé pour en prendre un si défectueux ; si au contraire la necessité y oblige indispensablement, il y a trois choses à faire, ausquelles il ne faut pas manquer.

La premiére, c'est d'ôter de ce sable tout pur autant qu'il en faut pour faire la profondeur necessaire de trois pieds, & ensuite y porter suffisamment de la meilleure terre, qu'on peut commodément trouver, en sorte que la quantité de trois pieds s'y rencontre.

La seconde est de tenir tous les endroits qui sont à labourer, un peu plus bas que les Allées, en sorte que les eaux qui tombent dans ces Allées, ayent leur pente entiére dans les terres en labour.

Et la derniére est de faire en Hyver jetter dans ces labours toutes les neiges des Allées, & de par tout ailleurs, d'où l'on en pourra faire facilement porter ; il se fait par ce moyen une certaine provision d'humidité dans le fond de cette terre, pour luy aider à faire ses fonctions pendant les grandes chaleurs de l'Esté.

Je me suis toûjours servy de ces trois expediens, & les ay fait pratiquer à mes amis ; j'asseure avec verité que nous nous en sommes tous merveilleusement bien trouvez, & qu'il y a grande seureté à les pratiquer.

Personne n'ignore que, quand au dedans de la terre il y a de l'eau à une mediocre profondeur, par exemple environ à trois pieds, (ce qui se trouve d'ordinaire dans le fond des Valées, où l'on a ce qui s'appelle un bon sable noir) personne, dis-je, n'ignore qu'en tel cas il se fait dans la profondeur de cette terre une philtration naturelle, qui éléve une partie de cette eau jusqu'à la superficie, & c'est cela qui entretenant la terre dans un bon tempérament pour la production, la rend extrémement bonne ; que si au contraire cette eau étant en assez grande quantité se trouve trop près de la superficie, par exemple à un pied, ou à un peu plus, & que là étant arrêtée par quelque lit de tuf, ou de glaise, elle y séjourne, parce qu'elle est empêchée de décendre plus bas, la terre d'un tel endroit devient trop humide ; si bien qu'à moins qu'on ne donne à ces eaux soûterraines une décharge, qui les porte déhors, ou à moins que pour les éléver on ne fasse de ces dos de bahu, que j'ay cy-devant expliquez, une telle terre devient froide, pourrissante, & en un mot mauvaise.

Ainsi doit-on tenir pour certain, que c'est de là que proviennent assez souvent les humiditez des terres, soit celles qui sont excessives, soit celles qui ne le sont pas ; ces humiditez proviennent aussi quelquefois d'ailleurs, comme nous le dirons cy-après.

Je

a Cumulosque ruit male pinguis arenę ! *Georg.* 2.

Je croy être obligé de dire icy, qu'à l'égard de cette difference de terres soit fortes,& grasses,soit séches,& legéres, il y a cette distinction à faire, qui est que dans les païs froids il est à souhaiter d'y avoir de la terre legére, afin qu'avec un peu de chaleur elle soit facile à échauffer, au lieu que dans les païs chauds il vaut mieux y avoir de la terre assez forte, & assez grasse, afin que les chaleurs ne puissent pas si aisément pénétrer dans le fond, ny par conséquent altérer les Plantes : [a] le Prince des Poëtes, originaire d'un tel païs, paroît faire cas de ces sortes de terres grasses, même pour les Vignes, mais ce n'est qu'eu égard à l'abondance ; car quand il est question de la bonté, & de la delicatesse du vin, il en parle bien differemment, faisant connoître que les terres legéres, & un peu maigres sont propres pour le bon vin, comme les terres fortes le sont pour le bon bled.

[b] Il y a quelquefois des terres d'un temperament si juste, & d'une constitution si avantageuse, que toutes sortes de Legumes, & toutes sortes de Fruits, de quelque espèce qu'ils soient, y rëüssissent parfaitement, & même ces sortes de terres étant simplement cultivées des labours ordinaires pour les Arbres fruitiers se conservent bonnes pendant plusieurs années, sans avoir besoin d'aucuns secours d'amandement, si ce n'est pour les Legumes.

[c] Heureux qui voulant faire un Jardin nouveau en trouve de semblables, en sorte qu'il ait lieu de dire, qu'il a dans son fond les conditions importantes, que je viens d'expliquer, sçavoir une terre fertile, une terre sans goût, une terre suffisamment profonde, une terre meuble, & peu pierreuse, une terre qui ne soit ni trop forte & trop humide, ni trop legére & trop séche, parce qu'il peut s'asseurer d'un succès infaillible, en ce qui dépend purement du fond ; à plus forte raison que ne doit-il pas espérer, s'il prend soin quelquefois de faire foüiller, & remuër entiérement sa terre à la profondeur que j'ay cy-dessus marquée,tant pour être assuré qu'elle est toûjours meuble par tout,que pour donner lieu à chaque partie de faire alternativement son devoir, & si par dessus cela il ne manque de luy faire donner la culture ordinaire,qu'elle demande.

J'ay eu l'honneur de faire pour un grand Ministre un des meilleurs Potagers qu'on puisse voir ; j'eus liberté d'en choisir le fond, & le trouvay tel que je le souhaitois,& par conséquent tel que je le souhaite à tous les honnêtes gens, qui sont curieux du Jardinage ; ce Potager est tellement parfait, qu'on n'y voit rien de mediocre, ni rien qui se démente ; aussi est-il vray qu'on ne voit nulle part ny d'Arbres plus vigoureux, ni de Fruits plus excellens,& en plus grande quantité, ni de plus beaux & de meilleurs Legumes ; il n'y manque qu'une seule chose,qui est de n'être pas aussi hâtif que les Jardins,qui sont des terres fort sablonneuses;mais ce défaut, que l'art ne sçauroit corriger, est amplement recompensé par tous les autres avantages que je viens de marquer.

CHAPITRE

a At quæ pinguis humus,dulcíque uligine læta, quique frequens herbis & fertilis ubere campus. *Georg*. 2. & *paulò post*.

b Hic tibi prævalidas olim, multóque fluentes sufficiet Baccho vites : hic fertilis uvæ, &c. *Georg*. 2.

c Densa, magis Cereri : rarissima quæque, Lyæo. *Et superius*.
Altera frumentis quoniam favet, altera Bacho. *Ibidem Georg*. 2.

CHAPITRE IV.

Des autres termes dont on se sert en parlant des terres.

APrès avoir expliqué quelles sont les bonnes qualitez, qu'on doit souhaiter à la terre des Jardins, je pourrois bien me mettre à expliquer les autres conditions, qui sont necessaires pour la perfection de ces mêmes Jardins, sçavoir la situation, l'exposition, la figure, la facilité des arrosemens, &c.

Mais parce que dans nôtre Jardinage assez souvent nous parlons de terres usées, de terres reposées, de terres neuves, de terres portées, &c. je croy qu'avant que de passer outre, je dois dire ce que j'en pense.

SECTION HUITIE'ME.

Des terres usées.

PRemiérement il a été dit de tout temps que les terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles ayent pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette difference seulement que, comme il y en a de trés-excellentes, & qu'il y en a aussi de tres-mediocres, les unes s'usent bien plûtôt, & plus aisément que ne font pas les autres ; on peut dire qu'il en est à peu près à leur égard comme des trésors de chaque Etat ; constamment il y en a de trés-puissans, mais il y en a aussi qui ne le sont guere, c'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soûtenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses, que n'est pas l'autre ; mais enfin les tresors de celui qui est fort riche, ne sont pas infinis, ils peuvent s'user, & en effet il arrive quelquefois qu'ils s'usent, c'est-à-dire qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits, & mal employez, soit pour avoir été trop répandus, quoi que ç'ait été peut-être en vûë d'autres avantages, dont l'Etat profite ; il faut quelquefois, pour ainsi dire, des amandemens étrangers à cet Etat, par exemple un grand commerce, une alliance importante, &c. & sur tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie ; pareillement quelque fécondité que la terre possede, elle s'épuise à la longue par la quantité de ses productions, c'est-à-dire, de celles où elle a été forcée, [a] mais non pas de celles qui lui sont naturelles & volontaires, car elle ne fait ce semble que s'en joüer ; ainsi par exemple la terre d'un bon Pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition à en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente ; mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veuille forcer à donner du Sainfoin, ou du Bled, ou quelque autre grain qui lui est étranger, on ne sera pas long-temps à s'appercevoir, que premierement elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoûtumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire, qu'elle est usée

[a] Sponte suâ quę se tollunt in luminis auras, infæcunda quidem, sed lęta, & fortia surgunt, quippe solo natura subest. *Georg.* 2.

& qu'il luy faut quelque secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle sera quelque temps presque inutile; peut-être qu'aussi les terres où le Sainfoin, le Bled, & les autres grains viennent d'eux-mêmes, (car apparemment ces premiers grains sont venus naturellement & sans industrie dans quelques terres) peut-être, dis-je, que ces terres à grain pourroient plus facilement s'user à faire du Foin, qu'à continuer de les produire: il est donc constant par l'experience de tous les Laboureurs, qu'on voit souvent des terres usées.

J'ajoûte que selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel, qu'il faut à chaque Plante en particulier, car elles n'en consomment pas toutes également, certaine terre qui en est abondamment pourvûë, pousse, sans s'user si-tôt, plusieurs differentes sortes de Plantes, & quelquefois toutes ensemble, & en même temps, témoins les bons fonds de Pré, où chaque endroit est plein d'une infinité de differentes Plantes, toutes également vigoureuses; quelquefois, & c'est quand le fond n'est que médiocrement bon, cette terre n'en produit plusieurs que successivement les unes après les autres, comme on le voit aux petits Bleds, l'Orge, l'Avoine, &c. qu'on séme dans les terres qui viennent de porter le Froment, le Seigle, & qui n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoy pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une terre qui a été long-temps en Vignoble, en Fustaye, en Arbres fruitiers, &c. en effet si on y détruit ces sortes de Plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elle puisse réüssir à l'employer tout incontinent de la même maniére qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelque autre chose; elle pourra même réüssir pour un temps à la production des Plantes plus petites, & moins voraces, par exemple des herbes potagéres, de Pois, des Féves, &c. mais enfin elle viendra à essuyer la condition commune de toutes les terres, qui est de devenir usées.

C'est icy où le Jardinier doit faire voir, s'il est habile; car il doit avoir une application perpetuelle pour remarquer, de quelle maniére toutes les Plantes de son Jardin viennent, afin de ne point perdre de temps à employer sa terre en choses qui cessent de bien faire; il ne laissera pas pour cela aucune partie de son Jardin en friche, il se contentera seulement de faire changer de place à ses Legumes, & à ses semences; sa terre n'est jamais si usée, c'est-à-dire si épuisée, & si effritée, qu'elle doive demeurer entierement inutile; ainsi il luy fera produire de toutes choses les unes après les autres, pourvû qu'il ne la laisse pas manquer de quelques secours, qui lui sont necessaires; si toutefois il étoit obligé de remettre des choses semblables à la place des anciennes, par exemple, des Arbres nouveaux à la place de ceux qui sont morts, il y a quelque ouvrage à faire, & quelque œconomie à pratiquer; j'en parleray cy-aprés, & de plus la maniére de bien employer les terres est amplement examinée dans le Traité du Potager.

SECTION NEUVIE'ME.

Des terres reposées.

CEs termes de terres reposées font juger, que les terres ont besoin quelquefois de repos, & que par ce repos elles se rétablissent, soit que les influences des Astres, & sur tout les pluyes, fassent cette reparation si utile, (elles y contribuent assurément beaucoup) soit plûtôt que ces terres ayent en soy un fond de fecondité naturelle avec une faculté, non pas veritablement de rendre cette fecondité inépuisable, mais de la rétablir, & de la reproduire, quand après avoir été alterée à force de productions continuelles, on laisse pour quelque temps la terre en repos, comme si en effet on l'abandonnoit à sa discretion, & qu'on la crût capable de connoître son mal, & d'y apporter le remede; c'est ainsi que les Philosophes attribuënt à l'air une force élastique, & pour me servir d'un exemple plus sensible, c'est ainsi que l'eau a en soy un fond de fraîcheur naturelle avec un principe de rétablir, & reproduire cette fraîcheur, quand après que le feu, ou le Soleil l'ont échauffée, on l'éloigne ensuite hors de leur portée; constamment la chaleur luy est étrangére, & pour ainsi dire ennemie, si bien qu'elle tient cette eau dans un état violent; mais quand on l'éloigne de ce qui luy causoit, & entretenoit cette chaleur, & que par ce moyen on la laisse, pour ainsi dire, en repos, elle détruit ce qui la rendoit défectueuse, & redevient petit à petit fraîche comme auparavant, c'est-à-dire, qu'elle recouvre la perfection, qui est naturelle à son être, & à son temperament.

Ainsi la bonne terre est alterée par la nourriture de quelques Plantes, qui luy étoient étrangéres, & qui épuisoient en même temps & tout son ancien sel, & même tout le nouveau, à mesure qu'elle le reparoit; mais si on vient à la décharger de ces Plantes, & qu'on la laisse quelque temps sans luy rien demander, c'est-à-dire qu'on la laisse en repos, elle se rétablira dans sa fécondité naturelle, & particuliérement si pour de petites Plantes ordinaires on y mêle un peu de secours de bon Fumier, jusques-là même que le chaume, qu'on y laissera pourrir,[a] ou qu'on y brûlera, luy donnera de nouvelles forces.

La nature nous fait voir en cela une veritable circulation, comme je l'expliqueray cy-après dans le Chapitre des amandemens.

SECTION DIXIE'ME.

Des terres portées.

IL y a peu de choses à dire sur le fait des terres portées, si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le Jardinage; l'Auteur des Georgiques, qui a si exactement traité de la difference des terres, n'a fait aucune mention de celle-cy; on ne vient d'ordinaire à cet expedient de faire porter des terres que quand on veut faire un Jardin dans un endroit, qui n'a aucune terre, ce

L 2

[a] Sæpe etiam steriles incendere profuit agros. *Georg.* 1.

qui n'arrive pas ſouvent au moins pour de grands Jardins , ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée , qu'on a lieu de juger être uſé ; on va donc prendre des terres dans un lieu,où il y en a de fort bonnes,malheur à celui,qui étant réduit à faire la dépenſe du tranſport n'en choiſit que de mauvaiſes ; je croi qu'il arrive à peu de gens de faire une ſi lourde faute.

Les bonnes terres trouvent ce ſemble quelque augmentation de bonté dans ce tranſport,& voilà ce qui fait dire,tel & tel Jardin ne ſçauroit être mauvais, puiſqu'il n'y a que des terres portées;la raiſon de cette amelioration par le tranſport n'eſt pas moins difficile à rendre , que celle de l'amendement , qui vient de brûler les chaumes ; le Poëte en rend quatre ſans ſe déterminer ſur aucune,voulant peut-être nous inſinuer,qu'il les juge toutes également bonnes;ainſi il me paroît conſtant, que les terres augmentent de bonté par le tranſport , ſoit que dans le grand remuëment l'air les penetrant d'avantage y réveille quelque principe de vigueur , qui étoit caché , ſoit que cet air là purifie des mauvaiſes qualitez qu'elle avoit contractées , ſoit enfin qu'il la rende plus meuble,& plus penetrable aux racines , qui vont pour ainſi dire chercher à vivre par tout,où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

SECTION ONZIE'ME.

Des terres neuves.

RESte à dire ce que c'eſt que terres neuves , je veux dire terres qui n'ont jamais vû le Soleil ; c'eſt un ſecours nouvellement introduit dans nos Jardins, & apparemment auſſi inconnu dans l'ancienne Agriculture , que celui des terres portées , dont il n'eſt non plus fait aucune mention dans les Auteurs : nous en faiſons un cas trés-particulier , & dans la verité nous n'en ſçaurions trop faire,puiſqu'il eſt vrai que ces terres neuves ont non ſeulement tout le premier ſel , qui leur a été donné au moment de la création , mais auſſi la plûpart de celui des terres de la ſuperficie , lequel eſt venu à celle de deſſous , y étant porté par le moyen de l'eau des pluyes,ou des arroſemens , dont la peſanteur la fait décendre par tout où elle peut pénétrer; ce ſel ſe conſerve dans ces terres cachées, juſqu'à-ce que revenans elles-mêmes ſuperficie , l'air leur donne une diſpoſition propre à employer ce ſemble avec éclat la fécondité,dont elles ſont doüées;en effet elles ne ſont pas , pour ainſi dire , ſi-tôt en liberté d'agir,qu'elles produiſent des Végétaux d'une beauté ſurprenante.

Il n'eſt pas difficile d'entendre ce que c'eſt que terres neuves ; toutes les terres l'ont été originairement , c'eſt-à-dire au moment de leur création , Dieu par ſon commandement leur ayant fait le don de la faculté de produire , qui n'avoit point encore été mis en uſage : depuis ce temps-là toutes les terres de la ſuperficie de ce corps terreſtre ne peuvent plus être appellées neuves , puiſque toutes celles qui ont été capables de produire , n'ont pas ceſſé d'agir juſqu'à preſent ; mais parce qu'il y a bien des endroits, où le fond de la terre , à deux , ou trois pieds de la ſuperficie , eſt toûjours demeuré ſans action , & d'autres, où la ſuperficie même a été empêchée d'agir , cela fait que nous avons des terres neuves , pour nous en ſervir dans nos beſoins ; ainſi ce que nous entendons par terres neuves ce ſont ſimplement celles , qui n'ont ſervi à la nourriture d'aucune Plante , par exemple celles qui ſont au

dessous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelque profondeur que ce puisse être, pourvû qu'elles soient effectivement terres; ou bien nous entendons celles, qui ayans déja nourri plusieurs Plantes, ont été ensuite long-temps sans en nourrir d'autres, par exemple celles, sur lesquelles on est venu à faire des édifices: nous disons, & c'est l'experience qui nous l'apprend, que dans les premieres années les unes, & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particuliérement pour nos Jardins; toutes sortes de Plantes, & de Legumes y embelissent, croissent, & grossissent à vûë d'œuil; & si nous y plantons des Arbres, pourvû qu'ils soient bons en soi, & qu'ils ayent été bien plantez, il y en a peu qui n'y réüssissent, au lieu que dans celles, qui sont méchantes, ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plûpart, quelque bien conditionnez qu'ils soient, & quelque soin qu'on ait pris à les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer, si une terre est ou neuve, ou usée; la connoissance de leur mérite doit venir d'ailleurs; les unes & les autres se ressemblent extrémement, & on pourroit dire avec assez de raison, que les terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toûjours été, soit pour l'être devenuës, sont à peu près comme la poudre à canon, qui est ou méchante, ou éventée: le feu n'y sçauroit prendre, & cependant elle ressemble entiérement à la bonne; ainsi les terres, qui sont ou naturellement méchantes, & infertiles, ou qui ayans été bonnes se trouvent enfin usées; comme elles n'ons pas dequoy être animées, quand la chaleur, & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme mortes auprès d'un secours, qui en animeroit d'autres; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vieilles racines des Arbres, celles-cy enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'Arbre, comme je l'ay amplement expliqué dans mes refléxions sur le commencement de la Végétation.

D'où il s'ensuit, que premiérement il est agreable de faire de nouveaux Plans dans de bonnes terres neuves, & qu'en second lieu tous ceux qui font des Jardins nouveaux, devroient assurément avoir cette précaution d'en faire préparer une maniere de Magazin, afin d'y avoir un recours aisé, & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques Arbres nouveaux, ce qui arrive assez souvent; la place des Allées, ou tout au moins la place d'une partie est tres-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en sers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est-à-dire, de les remplir toutes des gravois, & ordures qu'on aura sorties des carrez, & des tranchées; combien de fois voit-on arriver, que faute d'une telle facilité pour des terres neuves, qu'il faudroit remettre dans les tranchées, & qu'on y remettroit, si on en avoit, on perd son temps, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux Plans à la place des vieux, qui sont morts; en effet il en réchape tres-peu dans ces sortes de terres vieilles, & mal conditionnées.

Je ne puis m'empêcher d'avoir grande pitié de ceux, qui manquent ici d'une prévoyance si utile, & si nécessaire.

Avant que de finir ce que j'avois à dire sur le fait des terres, il faut que je dise un mot de la couleur, qui fait assez souvent juger de leurs bonnes, ou de leurs mauvaises qualitez.

SECTION DOUZIE'ME.

De la couleur des bonnes terres.

J'Ay déja dit plusieurs fois, que la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fond de terre étoit celle, qui se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire, que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matiere, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vûë.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée; les grands Auteurs de l'Antiquité y ont fait reflexion devant nous; pour moy je n'ay aucune prévention sur cela, ayant vû qu'il est de bonnes, & de mauvaises terres de toutes couleurs: [a] mais constamment cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siécles passez, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infaillible; nous en voyons quelquefois de rougeâtres, & de blanchâtres, qui sont merveilleuses, mais rarement en voyons-nous de blanches, de qui on puisse dire la même chose, comme aussi en voyons-nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont trés infertiles; c'est une maniére de sablon mort, qui ne peut tout au plus produire que des Genets, & des Bruiéres.

Il en faut donc venir à dire, que la veritable marque pour bien connoître la terre n'est point la couleur, dont elle est, non pas même la profondeur; il n'y a en effet que les productions, qu'elle fait belles naturellement: ce sont elles seules, qui doivent faire décider à cet égard, par exemple en pleine campagne, ce sera de ces bons herbages, que les animaux mangent volontiers; ce sera des ronces, & des hiébles; en Potagers, ce sera de gros Artichaux, de grosses Laituës, de grandes Oseilles, &c. ce sera sur tout, comme il a été dit cy-dessus, des Arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets, qu'on leur voit faire, ce sera des feüilles fort larges, & fort vertes, dont ils sont garnis, &c. & voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irréprochables, & à la déposition desquels il faut absolument se tenir, sans se fier entiérement à aucun autre; la grosseur, ou la petitesse des Fruits sont bien quelque chose à cet égard, mais on n'en peut pas tirer une conviction manifeste; nous voyons souvent des Fruits fort gros sur des Arbres foibles, & des Fruits fort menus sur des Arbres qui se portent bien: j'explique ailleurs les raisons d'une si grande difference.

CHAPITRE V.

De la situation que demandent nos Jardins.

APrès avoir assez amplement expliqué ce qui regarde le fait particulier des terres, je reviens à traiter des autres conditions necessaires pour la perfe-ction

[a] Nigra ferè, & presso pinguis sub vomere terra. *Georg.* 2.

ction des Jardins fruitiers & potagers, dont la ſeconde me paroît être celle de la ſituation.

Il y une diſtinction à faire, ſçavoir s'il eſt queſtion d'un ſimple Potager ſans aucun mélange de Fruit, excepté ceux qui ſont rouges, Fraiſes, Framboiſes, Ceriſes, Groſeilles, car ils font une partie du Potager, ou ſi d'un ſimple Fruitier, ſans qu'il y ſoit mention d'aucuns Legumes; il arrive quelquefois qu'on fait le Fruitier en un endroit, & le Potager en un autre, ou ſi enfin ce Jardin doit être compoſé de l'un & de l'autre.

Au premier cas, où il ne s'agit que d'un ſimple Potager, ſans doute que les Valons ſont préferables à toute autre ſituation, ils ont d'ordinaire tout ce qui eſt à ſouhaiter pour un bon fond, ils ſont propres à être une excellente Prairie, la terre y eſt meuble, elle eſt apparemment d'une ſuffiſante profondeur, elle eſt engraiſſée de tout ce qu'il y a de bon ſur les montagnes voiſines, les beaux Légumes y viennent aiſément, & abondamment, les Fruits rouges y acquiérent la douceur, & la groſſeur, qui les rendent recommandables, les arroſemens y ſont ſans doute aiſez, les ſources, & les petits ruiſſeaux ne manquent guére de s'y trouver, mais ils ont un grand inconvenient à craindre, qui ſont les inondations: quand ce malheur là ſurvient, il ſe ſauve peu de ces Plantes, qui doivent durer plus d'un an dans la terre: les Aſperges, les Artichaux, les Fraiſiers trouvent leur deſtruction dans le ſéjour d'une eau débordée, ainſi tout l'avantage, qu'un bon valon promet, eſt infiniment combattu par la déſolation, dont il eſt menacé.

Au ſecond cas, où il ne s'agit que d'avoir de bons Fruits, & d'en avoir de bonne heure, conſtamment tous les terreins un peu ſecs, & élevez l'emportent ſur les autres, ſuppoſé toûjours que le fond en ſoit bon, & aſſez profond; les principaux Fruits y ont peut-être moins de groſſeur, mais auſſi ils ſont recompenſez par le beau coloris, par le bon goût, & par la maturité avancée; qu'elle difference entre les Muſcats de ces ſortes de ſituations ſéches, & les Muſcats des valées humides; à dire le vray les Muſcats ſont la pierre de touche, qui fait juger, ſi le Jardin eſt bien ou mal ſitué; de quel merite ſont les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Lanſac, les Petit-oins, les Loüiſes-bonnes, &c. venuës dans un terrein élevé, au prix de ces mêmes eſpéces de Poires nourries dans un fond de Pré; ces ſortes de Fruits ſont une autre preuve convaincante ſur le fait de la ſituation du Fruitier.

a Mais enfin, s'il eſt queſtion de ces ſortes de Jardins, qui ſont déſirez de la plûpart du monde, c'eſt-à-dire de ces Jardins, où l'on veut avoir & Fruits, & Légumes, le choix n'eſt pas difficile à faire: ce ſont aſſurément les my-côtes, qui fourniſſent tout ce qui eſt neceſſaire pour l'un & pour l'autre, ſuppoſé toûjours que les conditions du bon fond s'y rencontrent; cela étant, la terre n'y eſt jamais ny trop ſéche, ny trop humide; les eaux de la montagne y coulant ſans ceſſe, & n'y ſéjournant point y font le temperament qui lui eſt neceſſaire; la chaleur du Soleil y fait ſon devoir ſans être combattuë du froid, qui eſt inſéparable des lieux marécageux; mais ces my-côtes, pour être entierement comme nous les ſouhaitons, ne doivent pas être trop roides: les avalaiſons des orages, que les Etez ont coûtume de fournir, y feroient de trop grands déſordres; ce ſont de ces my-côtes, où la pente eſt preſque

a *Avantages ordinaires dans les terres qui ſont à my-côte.*

presque imperceptible, où chaque coup de tonnerre ne fait pas craindre de fâcheuses suites, & où l'on n'a pas le déplaisir de voir tantôt ses Arbres arrachez par les ravines, tantôt les terres du haut emportées en bas, tantôt les Allées entiérement ravagées, enfin toute la proprieté, l'agrément, & l'utilité renversées. Il seroit véritablement à souhaiter, que tous les Jardins des honnêtes gens eussent de ces situations heureuses; mais comme on n'a pas toûjours cette bonne fortune, & que souvent on est réduit à en faire les uns au milieu de grandes Plaines, & c'est ce qui est le plus ordinaire, les autres sur des montagnes, les autres enfin dans des Valons; nous dirons ci-après ce qu'il est necessaire d'y ménager, pour y réüssir tout le mieux qu'il est possible.

CHAPITRE VI.

Des expositions de Iardins tant en general, qu'en particulier, avec l'explication de ce que chacune peut avoir de bon & de mauvais.

CE n'est pas assez que le fond d'un Jardin soit bon, & bien situé, il faut encore que ce Jardin soit bien exposé; on ne peut point dire qu'une mi-côte mal exposée soit une situation bien avantageuse; or il y a réguliérement quatre sortes d'expositions, sçavoir, le Levant, le Couchant, le Midi, & le Nort, toutes faciles à entendre par les noms, qui leur ont été donnez, avec cette circonspection, que chez les Jardiniers ces termes, Levant, Couchant, Midi, & Nort, signifient tout le contraire de ce qu'ils signifient chez les Astrologues, & les Geographes: car ceux-ci ne regardent que les endroits, où le Soleil paroît actuellement, & non pas les endroits, que ces rayons éclairent; ils donnent par exemple le nom de Levant à l'endroit, où ils voyent lever le Soleil, le nom de Couchant à l'endroit, où ils le voyent coucher, &c. mais les Jardiniers ne regardent particuliérement que les endroits de leur Jardin, sur lesquels le Soleil donne, & de quelle maniére dans tout le cours de la journée il y donne, soit à l'égard de tout le Jardin, soit à l'égard de quelqu'un de ses côtez; par exemple à l'égard des côtez, si les Jardiniers voyent que le Soleil à son lever, & pendant toute la premiére moitié du jour continuë de luire sur un côté, ils appellent ce côté le côté du Levant, & c'est en effet en matiére de Jardins le veritable Levant, en sorte que, si le Soleil y commence plus tard, ou y finit plûtôt, cela ne se doit point appeller Levant, & par la même raison ils appellent Couchant le côté, sur lequel le Soleil luit pendant toute la seconde moitié du jour, c'est-à-dire depuis midi jusqu'au soir, & selon le même usage de parler, ils appellent Midi l'endroit, où le Soleil donne depuis environ neuf heures du matin jusqu'au soir, ou même l'endroit où il donne le plus long-temps dans toute la journée à quelque heure qu'il commence, ou qu'il cesse d'y donner; enfin ils appellent le côté du Nort celui qui est opposé au Midi, & qui par conséquent est l'endroit le moins favorisé des rayons du Soleil; car il n'en joüit peut être qu'environ une, ou deux heures le matin, & autant sur le soir; voilà donc au vrai ce que c'est qu'expositions en fait de Jardinage, & particuliérement en fait de murailles des Jardins, & par là on entend

ce que veut dire cette maniere de parler si ordinaire parmy les Jardiniers, mes Fruits du Levant sont meilleurs que ceux du Couchant; mes Espaliers du Levant sont moins souvent arrosez des pluyes, que ceux du Couchant, &c.

* De plus, ces noms d'expositions marquent encore, quels sont les vents, qui peuvent le plus, ou le moins donner sur de tels Jardins, & par consequent leur faire plus, ou moins de préjudice; car les vents à l'égard des Jardins, & sur tout pour les Arbres, sont presque tous à craindre; mais veritablement les uns plus, les autres moins, & cela eu égard aux differentes saisons de l'année.

Or quoy qu'on puisse dire, qu'en quelque situation que soit un Jardin, il a necessairement tous les aspects du Soleil, & que par consequent il est en état de joüir des faveurs de toutes les expositions, & de craindre aussi la disgrace de tous les vents, cependant de l'aveu de tout le monde il est certain qu'il y en a de mieux exposez les uns que les autres; & cela s'entend particuliérement de ceux, qui sont sur des côteaux, dont les uns sont éclairez du Soleil Levant, les autres du Couchant, les uns au Midy, les autres au Nort; car pour les Jardins qui se trouvent dans les Plaines & qui ne sont à couvert ny de montagnes, ny de hautes fustayes, ny de grands bâtimens, la difference de ces expositions n'en est pas si sensible.

L'usage de parler pour marquer les expositions en fait de chaque Jardin pris tout ensemble, & sans distinction particuliére de côtez; cet usage de parler, dis-je, veut, qu'on les entende par raport à l'exposition de tout le côteau, où ces Jardins se trouvent situez, comme l'usage de parler des expositions de murailles en particulier veut, qu'elles dépendent de quelle maniere chacune est éclairée du Soleil dans le cours de la journée; ainsi par exemple, quand en parlant d'un Jardin situé sur un côteau on dit, qu'il est au levant, cela veut dire, que le Soleil y donne tout aussi-tôt qu'il se leve, & n'y est presque point l'aprés-dînée, & quand on dit mon Jardin est en plein Midy, cela veut dire que le Soleil y donne tout le jour, ou tout au moins depuis neuf à dix heures du matin jusqu'au soir, & par la même raison, quand on dit un tel Jardin est au Couchant; c'est-à-dire que le Soleil ne commence veritablement à y donner que sur le midy, mais aussi qu'il n'en part plus jusqu'à ce qu'il se couche.

Présentement qu'il est bien entendu ce que c'est qu'expositions, si on veut décider, qu'elle est la meilleure des quatre, soit en general pour tout le Jardin, soit en particulier pour chacun de ses côtez; il faut premiérement sçavoir, que celle du Midy, & celle du Levant sont du consentement de tous les Jardiniers les deux principales, & partant elles l'emportent sur les deux autres; il faut aussi sçavoir que celle du couchant n'est point mauvaise, & qu'au moins elle est beaucoup plus considerable que celle du Nort, qui est par consequent la moins bonne de toutes.

En second lieu, pour décider entre les deux principales, quelle est celle qui vaut le mieux; il faut pour cela distinguer le temperament des terres: car si elles sont fortes, & par consequent froides, celle du Midy leur vaut mieux: si elles sont un peu legéres, & par consequent chaudes, celle du Levant leur sera plus favorable.

L'exposition du Midy en toutes sortes de terres est d'ordinaire propre à conserver les Plantes des rigueurs de l'Hyver, à donner du goût aux Légumes, & aux Fruits, & à avancer tout ce qui dans chaque saison doit venir de bonne heure; & partant si elle est favorable en toutes sortes de terres, elle doit à plus forte raison

M

* Triste lupus stabulis, maturis frugibus imbres, arboribus venti, &c. *Virgil. buc. Ecl.3.*

l'être en terres fortes, qui ne ſçauroient preſqu'agir, ſi le Soleil ne les anime d'une chaleur extraordinaire, & en effet c'eſt l'expoſition qu'il y faut affecter, autant qu'il eſt poſſible; il n'en eſt pas de même en fait des terres legéres, & ſur tout dans les climats chauds; elle eſt ſujette à y brûler tellement les Plantes en Eté, que les Potagers y deviennent inutiles, elle y engendre mile Pucerons qui percent, ou recroquebillent les feüilles, elle empêche que les Fruits ny aprochent de la groſſeur, qui leur convient, & par là en diminuë le bon gout, & ſouvent même elle les fait tomber avant le temps; ce qui arrive quelquefois en ce qu'elle altère les branches, les feüilles, ou même la queuë de ces Fruits, comme nous le voyons au Muſcat, aux Pêches, & quelquefois auſſi en ce qu'elle endurcit trop la peau de chaque Fruit, juſques-là même que ſouvent elle la grille, & la gerce; en effet combien de Pêches, & de Figues d'eſpaliers periſſent ainſi par des chaleurs exceſſives! cela étant il n'eſt pas difficile de décider ſur le choix de ces deux expoſitions, eu égard à la difference des terres; il faut donc ſouhaiter celle du Midy dans les lieux froids, & humides, & ne la pas tant affecter dans les fonds arides, & ſablonneux.

Generalement parlant cette expoſition du midy eſt à couvert des vents du Nort, qui par leur froideur ordinaire ſont toûjours cruels, & funeſtes à toutes ſortes de Jardins, & c'eſt ce qui ſouvent la fait par tout rechercher préferablement à celle du Levant: mais auſſi eſt-il conſtant, qu'en terres legéres celle-cy étant, comme elle eſt, favoriſée des roſées de la nuit, & des premiers rayons doux, & benins du Soleil levant, elle y fait des biens admirables ſoit pour la maturité, la groſſeur, & le bon goût, ſoit pour la conſervation des Arbres, & des Légumes, &c. ſoit ſur tout parce que pour comble de bonheur elle défend du vent de Galerne; ce vent prend ſa naiſſance entre le Couchant & le Nord, & comme réguliérement il ſouffle au Printemps, il eſt ordinairement ſuivy de gelées blanches; qui ſont de grandes deſtructrices de Fleurs & de Fruits aux Arbres fruitiers, où elles peuvent donner, & cette conſideration fait que même en terres fortes on n'a pas trop de peine à ſe conſoler de n'y avoir que l'expoſition du Levant, mais toûjours ſûrement je la croy la meilleure pour les terres legéres.

Quoy que ſans héſiter j'aye préferé l'expoſition du Couchant à celle du Nord, la derniére étant conſtamment la plus mauvaiſe des deux, cependant en fait de ces climats, où la chaleur étant exceſſive brûle, & ruine abſolument tout ce qui eſt trop long-temps éclairé du Soleil, celle du Nord doit avoir la préference ſur l'autre; en effet nos Jardins n'ont beſoin que d'une chaleur moderée pour nourrir doucement ce qu'ils produiſent, & ſur tout pour conduire les Fruits en parfaite maturité, & par conſequent dans les climats où le Soleil paroît trop violent, j'affecterois plus volontiers une expoſition de Nord, qui n'auroit par exemple que quatre à cinq heures de Soleil Levant, & autant de Couchant, que toute autre, ſoit celle qui la brûleroit preſque tout le long du jour, ſoit celle qui n'y donneroit que pendant la moitié; & même ſûrement en ces ſortes de climats chauds, il ne faut à l'Eſpalier du Midy nuls de nos Fruits à pepin, ou à noyau; ils ſont trop délicats pour cela, il n'y faut que des Orangers, des Citroniers, des Grenadiers, des Figuiers, des Muſcats, &c. & même il y faut conſerver la plus grande partie des feüilles, les autres expoſitions pourront être aſſez bonnes à ces Fruits tendres, qui ne peuvent ſouffrir celle du Midy.

Après avoir vû les avantages qu'on peut eſperer des bonnes expoſitions, voicy les

les inconveniens qu'on y doit craindre; mais comme il n'y sont pas infailliblement ordinaires, il faut à la verité y être preparé, mais cependant, s'en consoler, s'ils arrivent, veû l'impossiblité des remedes.

L'exposition du Midy generalement parlant est sujette à de grands vents depuis la my-Aoust jusqu'à la my-Octobre, si bien que souvent il en tombe beaucoup de Fruits, les uns avant qu'ils ayent leur grosseur, ny qu'ils aprochent de leur maturité, les autres même étant mûrs y tombent,& se cassent;*ainsi on a le déplaisir d'en voir la plûpart miserablement périr, au lieu de parvenir à faire leur devoir, qui est de nourrir, & recompenser le Maître du Jardin; d'où vient qu'en tels Jardins directement exposez aux vents de Midy, mais qui d'ailleurs ont les avantages tant estimez en Jardinage; en tels Jardins, dis je, les Espaliers sont fort à souhaiter; les Buissons s'y défendent assez bien, mais les Arbres de tige y sont fort à plaindre, & sur tout ceux des especes, dont les Fruits tiennent peu à la queuë, par exemple les Virgoulé, les Vertelongue, les Saint Germain, &c. ainsi il n'y en faut guéres mettre de ceux-là, & se contenter d'y en avoir de ceux, qui ont le don de résister mieux à la violence des vents; par exemple les Epine, les Ambret, les Leschâsserie, les Martin sec, &c. ou s'en tenir à ceux d'Eté, qui sont bons dans le temps de leur chute, sçavoir les Cuisse-Madame, les petit Muscat, les Blanquets, les Robine, les Rousselets, &c.

L'exposition du Levant, quelque merveilleuse qu'elle soit, ne manque pas d'avoir ses affections quelque fois; au Printemps elle est sujette à des vents de Nord-Est, c'est-à dire vents de bize fort secs, & fort froids, vents qui brouïssent les feüilles, & les jets nouveaux, & sur tout à l'égard des Pêchers; ils font même souvent tomber beaucoup de Fruits à pepin, & à noyau, & particuliérement des Figues naissantes, dans le temps que leur grosseur déja raisonnable commençoit à donner de grandes esperances de bonne recolte; ces vents de bize ne sont pas les seuls ennemis de cette exposition, ce qui l'incommode encore beaucoup, & sur tout pour les Espaliers du Levant, c'est d'être privez du benefice des pluyes, qui ne venans guères que du Couchant ne sçauroient donner jusques dans les pieds des murs, & ainsi les Arbres y ont à souffrir d'une sécheresse qui leur est mortelle, si on n'y remedie par les expediens, que j'ay expliquez dans le Traité des Espaliers.

L'exposition du Couchant craint non seulement & au Printemps le vent de Galerne, vent si pernicieux pour les Arbres en fleur, & en Automne les vents de la saison, ces grands abateurs de Fruits, mais aussi, & cela particuliérement dans les terres humides & froides, elle craint les grandes pluyes, qui d'ordinaire venant frequentes du côté du Soleil Couchant, y font assez souvent de grandes désolations; d'un autre côté dans les terres séches, & legéres, ces sortes de pluyes y reparent les defauts de la sterilité, & rétablissent tout le mal, que la sécheresse y avoit pû faire.

A l'égard de l'exposition du Nord en fait d'Espaliers, si d'un côté elle est tolérable pour tous les Fruits d'Eté, & pour quelques-uns d'Automne, que n'a-t-elle point à craindre pour la beauté, & le bon goût de ceux d'Hyver: mais aussi quels avantages n'a-t-elle point pendant les grandes chaleurs pour les Legumes, & pour les Fruits rouges, qu'on veut faire durer long-temps, sçavoir les Fraizes, Framboises, Groseilles, &c. c'est une matiére que j'ai encore amplement expliquée tant dans le Traité du Potager, que dans l'usage, & l'emploi qu'on doit faire de chaque muraille

M 2

* Et jam maturis metuendus Jupiter uvis. *Virg. Georg.* 2.

de Jardin en particulier.

Enfin ce qui resulte de ce petit Traité des expositions est, que chacune a son bien, & son mal; il faut sçavoir profiter de l'un, & se défendre de l'autre tout le plus qu'il sera possible à nôtre industrie.

CHAPITRE VII.

De la troisiéme condition, qui demande dans nos Iardins la facilité des arrosemens.

* C'Est une chose constante, & universellement établie, qu'il n'est point possible d'avoir un beau & bon Jardin, & particuliérement pour un Potager, à moins que pendant une grande partie de l'année on ne les garentisse de leur grande ennemie, qui est la sécheresse; le Printemps, & l'Eté sont sujets à de grandes chaleurs, & de grands hâles, & par consequent tous les Légumes de la saison, qui doivent être parfaits, & abondans, ne peuvent donner aucun plaisir, s'ils ne sont grandement humectez; ils ne profitent & n'acquiérent qu'à force d'eau les bonnes qualitez, qu'ils doivent avoir, c'est-à-dire de la grandeur, de la grosseur, de la douceur, & sur tout de la délicatesse, c'est-à-dire de la tendreté, s'il est permis d'user d'un tel terme, qui paroît encore barbare, mais qui cependant étant fort significatif nous seroit extrémement nécessaire; je dis donc que les Légumes courent toûjours risque d'être petits, amers, durs, & insipides, quand ils n'ont pas le secours des grosses, & longues pluyes, qui d'ordinaire sont assez incertaines, ou qu'au moins ils n'ont pas celuy des grands & fréquens arrosemens, dont nous devons être les maîtres.

Et même quelque pluye qu'il fasse, qui veritablement pourra être favorable aux petites Plantes, comme sont Fraises, Verdures, Pois, Fêves, Salades, Oignons, &c. il y a cependant d'autres Plantes dans nos Jardins, qui demandent quelque chose de plus, par exemple des Artichaux d'un an, ou de deux, qu'il faut régulierement arroser deux ou trois fois la semaine à une cruchée dans chaque pied; que si pour ces Artichaux on s'attend que quelques pluyes ayent satisfait à leurs besoins, on s'apperçoit bien-tôt qu'on est grandement trompé, les Moucherons s'y mettent, la Pomme demeure petite, dure, & séche, & enfin les aîles ne produisent que des feüilles; l'expérience de ce qui se voit chez les bons Maréchez, justifie assez la nécessité, & l'importance des arrosemens; quelque pluye qu'il fasse pendant l'Eté, ils ne cessent guére d'arroser même tous leurs Jardins; aussi voit-on que leur marchandise est beaucoup plus belle que celle des autres, qui arrosent moins.

Nous avons reguliérement sept, ou huit mois de l'année, qu'il faut arroser tout ce qui est dans un Potager: il n'y a que les Asperges qui en sont éxemptes, parce que venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du Printemps, c'est assez pour elles que de se sentir des humiditez de l'Hyver, elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril, & May; mais comme ces deux mois sont les temps de hâle, & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser jusqu'aux Arbres nouveaux plantez, & même quelquefois il est bon d'arroser ceux, qui ayans retenu une grande quantité de Fruit pa-
roissent

* Aqua nutrix omnium virgultorum, & diversos singulis usus ministrat, &c. *Ex D. Hieronimo.*

roiſſent médiocrement vigoureux, & demandent quelques ſecours pour conduire à bonne fin la recolte, qu'ils nous préparent ; ſur toutes choſes ayant à faire à des terres legéres & ſéches, il en faut venir à ces arroſemens dans le temps du ſolſtice d'Eſté, & même il y en faut encore faire de nouveaux dans le mois d'Août, quand les Fruits commencent à prendre chair, & que la ſaiſon ſe trouve fort ſéche ; autrement ils demeurent petits, & d'ordinaire pierreux, & peu agréables.

De là il s'enſuit, qu'abſolument il faut de l'eau dans les Jardins, & même en aſſez honnête quantité, pour y pouvoir faire en temps & lieu les arroſemens neceſſaires ; car en verité qu'eſt-ce que c'eſt qu'une terre ſans eau, [a] ſi ce n'eſt une terre la plûpart du temps inutile pour le rapport, & déſagreable pour la vûë ; le grand ſecret eſt de choiſir des ſituations, où on puiſſe avoir la commodité de l'eau, & partant quiconque ne fait pas d'abord un capital de cet article, mérite bien qu'on le blâme, ou qu'on le plaigne.

La plus ordinaire, & en même temps la plus miſerable des reſources pour les arroſemens eſt celle des puits : il faut bien en avoir, quand on ne peut rien de mieux, mais au moins les doit-on ſouhaiter peu profonds, car aſſurément il eſt fort à craindre que les arroſemens ne ſoient trés-mediocres, & par conſequent peu utiles, quand l'eau coûte beaucoup à tirer ; l'avantage de Pompes, quoy que ſouvent trompeuſes, ſe peut bien en cela conter pour quelque choſe, mais ſur tout la décharge de quelques fontaines, ou même quelques fontaines conduites exprès, un canal voiſin, un petit reſervoir bien fourny, & bien entretenu avec des tuyaux, & des cuvettes diſtribuées en pluſieurs carrez, ſont pour ainſi dire l'ame de la végétation ; ſans cela tout eſt mort, ou languiſſant dans les Jardins, quoy que le Jardinier n'en ait aucun reproche à craindre ; mais avec cela tout le Jardin doit être vigoureux, & abondant en chaque ſaiſon de l'année, & par ce moyen combien d'honneur, & de gloire pour ceux qui ſont chargez de ſa conduite, mais auſſi que d'oprobre, & d'ignominie pour eux, quand ils n'ont aucun prétexte pour s'excuſer.

CHAPITRE VIII.

De la quatriéme condition, qui demande que le Jardin ſoit à peu prés de niveau dans toute ſa ſuperficie.

IL eſt trés-difficile, & même aſſez rare de trouver des ſituations qui ſoient ſi égales en toute leur étenduë, qu'il n'y ait nulle pante d'aucun côté, cependant il n'eſt pas impoſſible ; je ne croy pas qu'il faille beaucoup ſe mettre en peine d'en chercher, qui ſoit d'un niveau auſſi égal que celui d'une Piéce d'eau, mais on doit être bien aiſe, quand on en a d'aſſez heureuſes pour cela ; les grandes pantes ſont aſſurément trés-importunes dans les Jardins : les ravines, qui ſe font dans les temps de fortes pluyes, y font de cruels dégats,

a Anima mea, ſicut terra ſine aqua. *Pſal. Reg.*

& il faut de terribles ouvrages pour les rétablir ; les pantes mediocres ne font pas de grands maux, elles font même du bien , quand sur tout dans une terre séche elles sont tournées vers une muraille exposée au Levant ; cette partie , comme nous l'avons déja dit , se trouve rarement baignée des eaux du Ciel ; c'est celle du Couchant , où donnent la plûpart des pluyes , & ainsi une pante , qui conduit les eaux vers ce Levant , est une chose extrémement favorable.

J'estime donc qu'autant qu'il est possible , il faut préférer une assiette qui a peu de pente , à un autre qui en a beaucoup , & qu'en tout cas, si quelqu'une est tolerable, ce n'est que celle dont je viens de parler ; jusques là que dans les Jardins , qui péchent pour être un peu secs, ou un peu élevez, & sont d'un niveau parfaitement égal , il est expedient d'y ménager quelque pante , par exemple, il en faut préparer une qui soit imperceptible, & perpetuelle dans toutes les Allées , qui régnent le long du Levant, & pareillement une dans celles, qui régnent le long du Midi, afin que l'eau des pluyes, qui est inutile dans ces Allées, y trouve sa décharge jusques dans les pieds des Arbres de ces deux expositions.

Une telle pante artificielle produit deux bons effets , le premier en ce qu'il est à souhaiter que ces endroits là soient toûjours un peu humides, & que leur aridité , soit qu'elle vienne de la nature du fond, & de la situation , soit qu'elle vienne de l'ardeur du Soleil , puisse être par de telles eaux heureusement corrigée : & le second, en ce que par ce moyen on empéche que ces eaux ne se jettent en quelque autre partie du Jardin , où elles pourroient nuire.

Que si on est indispensablement obligé de prendre pour son Jardin une situation qui ait beaucoup de pante, j'explique ci-aprés dans le Chapitre treize ce que je croy devoir être fait, pour tâcher d'en corriger le défaut , autant que l'industrie est capable de le faire.

CHAPITRE IX.

De la cinquiéme condition , qui demande que la figure d'un Jardin soit agréable , & que son entrée soit bien placée.

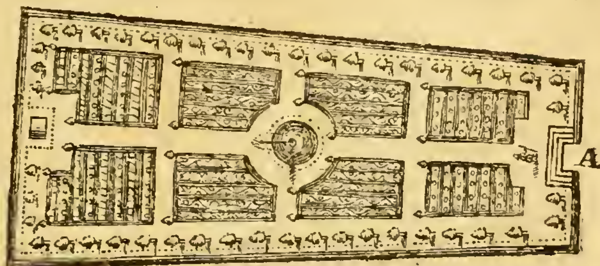
JE n'auray pas de peine à prouver que la figure de nos Jardins doit être agreable; il est necessaire que les yeux y trouvent d'abord dequoi être contents , & qu'il n'y ait rien de bizarre qui les blesse ; la plus belle figure qu'on puisse souhaiter pour un Fruitier , ou pour un Potager, & même la plus commode pour la culture , & sans doute celle qui fait un beau carré, & sur tout quand elle est si parfaite, & si bien proportionnée dans son étenduë, que non seulement les encoignures sont à angles droits, mais que sur tout la longueur excéde d'environ une fois & demie, ou deux fois l'étenduë de la largeur, par exemple de vingt toises sur dix, ou douze, de quarante sur dix-huit, ou vingt, de quatre-vingts sur quarante, cinquante, ou soixante, &c. car il est certain que dans ces figures carrées le Jardinier trouve aisé-

ment

ment de beaux carrez à faire, & de belles Planches à dresser ; il y a plaisir de voir de veritables carrez de Fraises, d'Artichaux, d'Asperges, &c. de grandes Planches de Cerfeuil, de Persil, d'Oseille, tout cela bien uni, bien tiré, bien compassé, &c. ce qu'il ne sçauroit faire dans les figures irréguliéres, ou au moins a-t-il toûjours beaucoup de temps à perdre, quand pour en cacher en quelque façon la difformité, il tâche d'y trouver quelque chose qui aproche du carré.

D'où il est aisé de conclure, combien en fait de Potagers je trouve à redire à toutes les autres figures de découpez, de diagonales, de ronds, d'ovales, de triangles, &c. qui ne doivent en effet être reçûës que dans les Bosquets, & les Parterres ; aussi sont-ce des lieux où elles sont en même temps & d'un grand usage, & d'une grande beauté ; je ne doute pas qu'on ne soit toûjours fort curieux de donner à son Jardin cette belle figure, dont il est ici question, quand on taille comme on dit en plein drap, on est à plaindre quand quelque sujettion de malheureux voisinage nous réduit à souffrir des figures estropiées, des enclavez, des côtez inégaux, &c. heureux qui peut avoir des voisins d'humeur gracieuse, & accommodante, malheureux qui en a de bourrus, & de difficile accès.

Quoique la figure d'un carré oblong, & à angles droits soit la plus convenable, cependant j'ay fait un beau Potager de cent dix toises de long sur soixante de large, qui tire un peu à la figure .A. de Losange ; & comme j'ay dis-

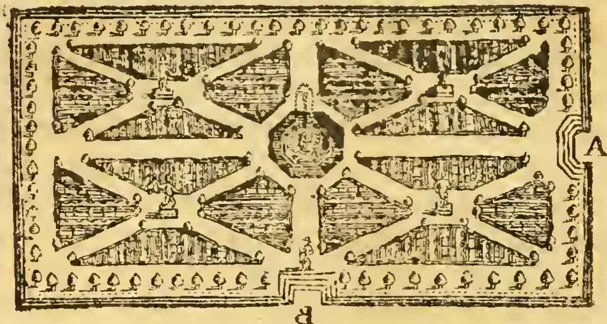


posé la principale entrée dans le milieu du plus petit côté, à peine s'apperçoit-on de la petite irrégularité, qu'un Geometre y trouveroit, & c'est une précaution grandement necessaire de cacher autant qu'on peut de certains défauts médiocres, qui se trouvent dans la place du Jardin, & de disposer les Allées, & le partage des carrez, tout de même que si tout le terrein étoit d'une figure parfaitement carrée ; quoi que les angles, ni les quatre côtez n'y soient parfaitement égaux, cela n'empêche pas que les Blanches qu'on y dresse, n'y paroissent parfaites dans leur proportion.

De plus, pour l'agrément de nôtre Potager, & sur tout s'il est grand, il est à souhaiter que l'entrée soit justement par le milieu de la partie qui a le plus d'étenduë, comme il paroît à la figure au point .A. afin de trouver en face une Allée, qui ayant toute la longueur du Jardin paroisse belle, & coupe le terrein en deux parties égales ; chacune de ces parties, qui font des carrez trop longs pour leur largeur, seront ensuite subdivisées en d'autres plus petits carrez, s'il en est besoin ; cette entrée ne seroit pas si bien de se rencontrer par le

milieu

milieu d'un des deux petits côtez, comme il paroît à la figure .B. une vûë qui soit



longue en face, & médiocrement large sur les côtez, plaît beaucoup mieux, qu'une vûë longue par les côtez, & courte en face; cependant il arrive quelquefois que l'entrée n'a pû être autrement disposée, & il faut s'en consoler, comme aussi quoy qu'elle ne soit pas tout à fait si bien de se rencontrer par quelque encoignure, ou approchant de là; il y a toutefois de fort beaux Jardins que j'ay faits, & qui ont leur entrée dans le coin, je n'aurois pas manqué de la mieux mettre, ou placer, si la disposition du terrein l'avoit pû permettre; ce qui empêche qu'on n'y trouve à redire, c'est la belle Allée qui se presente d'abord, & qui regne le long d'un des grands Espaliers, dont la vûë se trouve fort satisfaite, quand il est bien entretenu, telle est par exemple l'entrée du Potager de Ramboüillet.

CHAPITRE X.

De la sixiéme condition qui demande que le Iardin soit clos de murailles, & de portes bien fermantes.

CEtte clôture que je demande, fait bien voir que je ne me souciep as trop pour un Fruitier, & un Potager, qu'il ait de ces vûës de dehors, qui sont si nenessaires pour les autres Jardins, ce n'est pas que quand la situation le permet, je ne sois fort aise d'en profiter, mais il est vrai que je demande particuliérement que mon Jardin se trouve en sureté contre les voleurs, soit étrangers, soit domestiques, & que les yeux trouvent tellement dequoy se réjoüir en parcourant tout ce qu'il doit avoir, que jamais il ne vienne en tête de souhaiter rien de plus divertissant.

Un Espalier bien garni, des Buissons bien faits, & bien vigoureux, toutes sortes de beaux, & de bons Fruits de chaque saison, de belles Planches, & beaux carrez bien fournis de tous les Légumes importans, de Allées nettes, & de d'une largeur proportionnée, de belles bordures qui soient toutes de choses utiles pour la maison; enfin une diversité bien entenduë de tout ce qui est necessaire dans un Potager, en sorte qu'on n'y manque de rien, tant pour avoir du hâtif, & du tardif, que pour l'abondance du milieu des saisons, ce sont-là dans la verité ce qu'on doit

doit chercher à voir dans nos Jardins, & non pas un clocher, ou un bois en perspective, un grand chemin, ou une riviére voisine ; il faut, ce semble, que pour ainsi dire, la nappe soit toûjours mise dans un beau Jardin, & non pas se mettre en peine de voir ce qui se passe à la campagne.

Un Potager auroit la plus belle vûë du monde, que cependant il me paroîtroit en soi fort vilain, si ayant besoin de ce qu'il doit fournir, au lieu de l'y trouver on étoit obligé ou de s'en passer avec chagrin, ou d'avoir recours à ses voisins, ou à sa bource.

Je veux donc préferablement à toute sorte de vûë, que mon Jardin soit clos de murailles, quand même elles me devroient ôter quelque beau point de vûë, joint que l'abri qu'elles peuvent donner contre des vents facheux, & des gelées printanieres sont ici d'une grande consideration; on ne sçauroit guére avoir de plaisir de son Jardin, avoir par exemple des Légumes hâtifs, & de beaux Fruits sans le secours de ces murailles, & même il est bien des choses, qui craignans le grand chaud auroient peine à venir dans le fort de l'Eté, si une muraille exposée au Nort ne les favorisoit d'un peu d'ombre.

Les murailles en effet sont si necessaires pour les Jardins, que même pour les multiplier je me fais autant que je puis de petits Jardins dans le voisinage du grand, & l'utilité que j'en tire, est non seulement pour avoir davantage d'Espaliers, & d'abri, ce qui est trés-important, mais aussi pour corriger quelque defaut, & quelque irrégularité, qui rendroit désagreable le grand Jardin ; car enfin je veux à quelque prix que ce soit avoir un Jardin principal, qui plaise & dans sa figure, & dans sa grandeur, & qui soit destiné pour les grands Légumes, & gour quelques Arbres de tige; un grand Jardin plairoit sans doute moins, si par exemple il étoit trop long pour sa largeur, ou trop large pour sa longueur, s'il avoit un coin, ou quelque biais sensible, qui le défigurât, & qui étant retranché rendroit tout le reste carré, ainsi tels Jardins venans à être rappetissez, soit par l'une de leurs extrémitez, soit par les deux ensemble donneront lieu de faire de petits Jardins utiles, & agreables, comme j'en ay fait en plusieurs grandes maisons du voisinage de Paris.

Outre la clôture des murailles je veux encore de bonnes serrures aux portes, afin que mon Jardinier me réponde de tout ce qui est dans le Jardin; je sçai bien qu'il en est de fort sages, & de fort soigneux, mais je sçai bien qu'il en est qui ne demandent pas mieux que d'avoir quelques prétextes.

CHAPITRE XI.

De la derniére condition, qui demande que le Jardin Fruitier, & Potager ne soit pas loin de la maison, & que l'abord en soit aisé, & commode.

JE sçay bien qu'à la campagne il est de grandes maisons, & de mediocres, les unes pouvant être accompagnées de plusieurs Jardins, les autres se contentans d'un seul.

A l'égard de celles qui peuvent avoir plusieurs Jardins, il est à la verité trés à

propos que ceux qui ſont deſtinez pour les Fleurs, & les Arbriſſeaux, c'eſt-à-dire les Parterres ſoient en face du principal aſpect de la maiſon; rien n'eſt plus agreable que de voir en tout temps de ce côté-là un bel émail de fleurs ſuccedant les unes aux autres quelles qu'elles ſoient; ce ſont pluſieurs changemens de décorations ſur un theatre, dont la figure ne change point, ce ſont des matieres perpetuelles de plaiſir tant pour la vûë, que pour l'odorat, outre que comme d'ordinaire ce Parterre eſt un lieu auſſi public, & auſſi ouvert à tout le monde que la cour même de la maiſon, on a ſans doute la prévoyance de n'y mettre rien, dont la perte puiſſe inquiéter.

Je veux bien donc qu'en de telles maiſons le Fruitier, & le Potager ne ſoient pas au plus bel endroit, il eſt ſujet à avoir beaucoup de choſes quoique neceſſaires, dōt la vûë, ou l'odorat ne ſont pas toûjours ſatisfaits, & ſur tout il produit beaucoup de choſes, qui ſont pour le plaiſir du Maître, & ainſi ſont capables de tenter des friands indiſcrets; ce ſont matieres de chagrin, & de plaintes qu'il eſt bon d'empêcher en mettant nos Jardins hors de la portée du public.

C'eſt pourquoy autant que faire ſe peut, nous nous contentons de les établir au meilleur fond, qui ſans faire tort à la place du Parterre ſe trouve aſſez près de la maiſon, & qui eſt auſſi d'un abord commode, & aiſé; nos anciens ont été de ce ſentiment, quand ils ont dit que les pas du Maître, [a] c'eſt-à-dire ſes frequentes viſites faiſoient un merveilleux engrais pour les Jardins; qui dit engrais, dit en même temps propreté, abondance, bonté, beauté, &c. ſi bien que les Jardins éloignez, ou de difficile abord ſont ſujets aux deſordres, à l'ordure, à la ſtérilité, &c.

Je veux fort eſperer, que comme dans le commencement de cet Ouvrage j'ay bien oſé dire, que nul ne devoit entreprendre d'avoir un de nos Jardins, s'il n'en entendoit paſſablement la culture, qu'auſſi perſonne ne s'en fera, à moins qu'il ne puiſſe ſe donner le plaiſir de le bien faire cultiver, & par conſequent il le voudra voir ſouvent, ce qu'il ne ſçauroit faire, ſi ce Jardin eſt éloigné, ou d'un accès rude, & difficile.

A l'égard des maiſons, qui abſolument ne peuvent avoir qu'un ſeul Jardin, je n'eſtime pas qu'il puiſſe entrer dans la penſée de perſonne de l'employer tout en Buis, & Boulingrins, au lieu de l'employer en Fruits, & en Légumes; & en tel cas ſoit aux champs, ſoit à la ville, ſi la place du Jardin eſt d'une raiſonnable grandeur, je trouve à propos d'en prendre un peu du plus voiſin, pour en faire un petit parterre, le reſte ſera pour tout ce qui eſt utile, & neceſſaire, mais ſi la place eſt mediocre, & ſerrée je conſeille, qu'on n'y faſſe aucun Parterre, car pour moi je n'y en ferois point, étant perſuadé, qu'on ſe peut aiſément paſſer de fleurs; prenant donc ce parti d'employer ſon terrein en Plantes qui ſont de ſervice, on peut, & on doit affecter de mettre le plus en vûë du logis ce qui plaît le mieux de toutes les parties du Potager, & mettre le plus à l'écart ce qui pourroit bleſſer les yeux, ou l'odorat; les beaux Eſpaliers, les beaux Buiſſons de Fruits, les Verdures, les Artichaux, les Salades, l'action perpetuelle des Jardiniers, &c. peuvent bien occuper le voiſinage de quelques fenêtres, & même pour des maiſons aſſez conſiderables, auſſi bien que pour des maiſons mediocres.

Je

a Optima ſtercoratio veſtigia domini. *Ex Plutarcho.*

Je ſuis même ſi perſuadé du plaiſir innocent, que peut donner la vûë d'un beau Potager, que dans tous les grands Jardins je conſeille d'y faire quelque joli cabinet, & cela non ſeulement pour s'y refugier en cas d'orage inopiné, ce qui arrive aſſez ſouvent, mais auſſi pour l'agrément, qu'il y a de voir à ſon aiſe cultiver une terre bien employée.

Nonobſtant tout ce que je viens de dire pour un fort petit Jardin, je ne condamne nullement les Maîtres, qui ſuivans leur inclination affectent plus d'avoir des Fleurs, que du Potager.

Après avoir dit ce qui eſt à ſouhaiter, quand on peut choiſir la place d'un Jardin, diſons maintenant ce qui eſt à faire, quand dans la dépendance de la maiſon on ſe trouve réduit, & aſſujetty à quelque place quelle qu'elle ſoit, reguliére, ou non reguliére, bonne, mediocre, ou mauvaiſe, & ſuivons le même ordre que nous avons ſuivi dans le prétendu choix, que je viens d'expliquer.

CHAPITRE XII.

De ce qui eſt à faire pour corriger un fond, qui eſt défectueux, ſoit dans la qualité de ſa terre, ſoit dans la trop petite quantité.

COmme l'article le plus important d'un Jardin Fruitier, & Potager eſt, que le fond en ſoit bon, ſi cependant dans l'endroit où doit être ce Jardin, il y a ſur le fait de ce fond quelque défaut conſiderable, & qui puiſſe être corrigé, il me ſemble que j'aurois tort de paſſer outre ſans dire ſur cela ce que j'y voudrois faire; or il me ſemble, que telles ſortes de defauts ſe réduiſent particulierement à cinq.

Le premier eſt, que la terre y ſoit tout à fait mauvaiſe.

Le ſecond, qu'elle y ſoit médiocrement bonne.

Le troiſiéme, qu'étant aſſez bonne il n'y en ait pas aſſez ſuffiſamment.

Le quatriéme, que même il n'y en ait point du tout.

Le cinquiéme enfin, que quelque bonne qu'elle ſoit, les trop grandes humiditez, auſquelles elle eſt ſujette, peuvent la rendre incapable de profiter du ſoin, & de la culture d'un Jardinier habile.

Pour ce qui eſt du premier cas, je ne ſçaurois m'empêcher d'abord de plaindre ceux qui débutent ſi mal, que de faire un Jardin dans un endroit, où le fond eſt entiérement défectueux, & ſur tout s'ils ſont en état de le mieux placer, je les trouve en effet à plaindre, premierement à cauſe de la grande dépenſe, qui eſt une choſe que je crains particuliérement en fait de Fruitiers, & Potagers, étant perſuadé, que le propre de tels Jardins n'eſt pas de coûter beaucoup, mais de rapporter amplement, & à peu de frais : je les trouve en deuxiéme lieu à plaindre à cauſe du peu de ſuccès, qui eſt infaillible en de telles entrepriſes, & ſur tout quand on n'y fait qu'à demi les ouvrages neceſſaires ; Dieu veuille qu'il n'y ait jamais lieu de faire de telles plaintes à l'occaſion de nos curieux ; mais cependant s'il eſt inévitable de tomber dans ce premier cas, où la place du Jardin à faire n'eſt remplie que de trés-méchante terre, comme cela arrive quelquefois, cherchons tous

les remedes qu'on y peut apporter, & tâchons de faire enfin ce Jardin dont est question, & de le rendre le moins mauvais, & avec le moins de frais qu'il sera possible.

Premiérement dont si la terre est entiérement défectueuse, soit en ce qu'elle est puante, soit en ce que ce n'est absolument que glaize, ou argille, ou crayon; c'est-à-dire terre de carriére, soit en ce que ce n'est que pierre, gravois, & cailloux, soit enfin en ce que ce n'est que du sable sec de quelque couleur qu'il soit, mais toûjours aussi peu fertile que celui de riviére, & que cependant la superficie se trouve à la hauteur raisonnable, où on peut souhaiter, que le Jardin soit: je dirai ci-après ce que j'entens par cette hauteur.

Si, dis-je, cette terre se trouve être de quelqu'une des mauvaises qualitez, que je viens d'expliquer, je ne croi pas qu'il y ait d'autre expédient pour réüssir, que celui de la faire toute enlever, & cela à la profondeur de trois pieds aux endroits, où devront être les principaux ornemens du Jardin, sçavoir les Arbres, & les Plantes à longues racines, & de deux bons pieds aux autres endroits, où devront être les menuës Plantes, & ensuite il y faudra remettre pareille quantité de la meilleure terre, qu'on y pourra commodément faire porter, ce qui étant fait, on doit être en repos pour long-temps, tout ira bien, sans qu'on ait besoin de se mettre en peine d'autres amandemens; que si on n'a pas la commodité de la quantité de bonne terre, qui seroit necessaire à mettre par tout, il faut au moins tâcher d'en avoir pour la place des Arbres, & se contenter d'en remettre de mediocrement bonne pour le reste du Jardin, c'est-à-dire pour les Plantes potagéres, il ne sera pas difficile de l'ameliorer, comme il sera dit ci-après.

Je sçay bien que telle dépense de grands transports de terre fait peur, & surtout quand il s'agit de grands Jardins, aussi n'arrive t-il guére, qu'on ait lieu de s'engager à la faire; ce sont des Ouvrages de Roi, le Potager de Versailles en est un terrible échantillon; mais pour ce qui est de petits Jardins de ville, assez souvent il arrive occasion de l'entreprendre, & comme pour lors cette dépense n'est pas trop grande, aussi se peut-il aisément faire qu'elle est tolerable; voilà donc ce qui est à faire, quand la superficie du Jardin n'a pas plus de hauteur qu'elle en doit avoir, & qu'il n'y a d'autre defaut que celui de la mauvaise qualité du fond.

Afin de m'expliquer sur cette hauteur je suppose, qu'il s'agit seulement ici du Jardin, qui tient immediatement à la maison, pour laquelle il est, & nullement d'un autre, qui en étant éloigné n'a pas besoin de tant de précaution; or il me semble que ce premier Jardin doit se trouver dans une situation un peu plus basse que la maison, ainsi cette maison étant plus haute elle doit avoir un Perron avec quelques marches pour descendre à ce Jardin, c'est une beauté que l'on a de coûtume d'y souhaiter en telles occasions, & sans doute qu'une telle hauteur de deux, ou trois pieds au dessus de la superficie du Jardin, le rend beaucoup plus agreable à voir, qu'il ne le paroîtroit, s'il étoit de niveau avec le sueil de la porte, à plus forte raison paroît-il plus beau que ceux qui sont dans une situation plus haute que le rez de chaussée, & où par consequent on ne peut aller qu'en montant, & qui par là sont sujets à des inconveniens assez fâcheux.

Je reviens aux autres cas ci-devant proposez pour dire, que si tel lieu plein de

méchante

méchante terre est trop bas d'environ cinq, ou six pieds dans sa superficie, il est assez visible que ce sera la moitié de la dépense sauvée, n'y ayant rien a enlever, & n'y ayant obligation que de rehausser, mais en tout cas il faut toûjours faire son conte premiérement sur la situation un peu basse, où doit être le Jardin eu égard à la maison, & en deuxiéme lieu sur les trois pieds de terre qu'il faut porter, & particuliérement pour les Arbres, & pour les grosses Plantes, & afin de ne s'y point tromper il faudra avec une jauge réglée mesurer cette terre sur le lieu où on la prend, attendu que telle hauteur de trois pieds de terre cube, qui vient à être nouvellement remuée, paroîtra d'abord faire une plus grande dimension, mais enfin elle se doit ensuite affaisser, & réduire au moins à la hauteur proposée, laquelle je tiens toûjours indispensablement necessaire, & si on n'a pas eu la précaution de mesurer la terre avant que de l'enlever, il ne faut pas croire qu'on en ait suffisamment mis à l'endroit où elle est portée, à moins que les premiers mois on n'y en trouve au moins approchant de quatre pieds de hauteur; les pluyes, & le séjour l'auront bien-tôt reduite à trois, & si les premiers jours on n'y en avoit trouvé que trois, on se trouveroit quelque-temps après n'en avoir tout au plus que deux, c'est-à dire trop peu d'un pied, & ainsi au bout de quelques années on auroit le déplaisir de voir périr tous ses Arbres, & d'être réduit à recommencer tout de nouveau, si on continuoit dans la passion de réüssir pour ses Fruits.

Dans le voisinage des grandes Villes on a quelquefois de grandes commoditez pour rehausser & remplir des places de Jardins, sans qu'il en coûte beaucoup, on n'a qu'à donner la liberté d'y venir décharger les décombres qui se font des fondations de maisons, mais souvent telle commodité coûte beaucoup de temps, dont en fait de Plans la perte est infiniment à craindre, & coûte même assez d'argent pour faire passer à la Claye telles terres de rapport, autrement on court grand risque d'avoir dans son Jardin plus de pierre, & de méchant sable, que de veritable terre, & par conséquent d'avoir un méchant Jardin; sur cela chacun consultera sa bource, & son plaisir, & ensuite prendra le parti qui lui sera le plus convenable.

La réponse que je viens de faire pour le premier article, où il s'agit d'une terre entierement mauvaise, qui se trouve à l'endroit où doit être le Jardin; cette réponse, dis-je, sert pareillement pour le quatriéme article, où l'on suppose une place de Jardin qui n'a nulle terre quelle qu'elle soit, il y en faut faire porter trois pieds de bonne, & la prendre le plus près qu'il est possible, pour qu'il en coûte beaucoup moins.

Au second cas, quand la terre ayant la profondeur necessaire est cependant mediocrement bonne, c'est-à-dire qu'elle est ou un peu trop seiche, & legére, ou un peu trop forte, & humide, car voila les defauts ordinaires, ou bien enfin qu'on a lieu de la croire trop usée; en tel cas, il faut absolument se mettre d'abord en peine de l'accommoder, supposé qu'en effet on ait dessein d'y élever toutes les mêmes choses, qu'on fait produire aux bonnes terres; le meilleur de tous les remedes est toûjours de faire porter, si on peut, quelques bonnes terres neuves, avec cette précaution de prendre de la terre franche pour mêler avec la legére, & de prendre de la sablonneuse pour mêler avec la forte, & enfin d'en prendre de véritablement bonne pour mêler avec celle qui est trop

uſée, à moins qu'on ne lui veüille donner le temps de s'améliorer par le repos; que ſi, comme je l'ay déja dit au premier article, on n'a pas lieu d'avoir ſuffiſamment des terres pour tout le Jardin, on commencera par faire la proviſion importante pour les Arbres, & au ſurplus on aura recours aux amandemens ordinaires pour le fait des Plantes potageres.

En troiſiéme lieu, quand la terre eſt veritablement bonne, mais que cependant il n'y en a pas aſſez pour parvenir à faire les trois pieds de profondeur, on a ſur cela deux conſiderations à faire, la premiere eſt d'examiner ſi nôtre ſuperficie eſt de la hauteur convenable, ou ſi elle ne l'eſt pas, quand elle eſt de la hauteur convenable, il faut neceſſairement enlever ce qu'il y a de mauvais dans le fond ſoit ſable, ſoit glaiſe, ſoit pierre, & y rapporter de meilleure terre à la place, autant qu'on en a beſoin pour avoir la profondeur requiſe, & conſerver toûjours nôtre même hauteur.

A plus forte raiſon faut-il faire la même operation, c'eſt-à-dire, ôter ce qu'il y a de mauvais au deſſous de la bonne terre, quand la ſuperficie étant trop haute eu égard au rez de chauſſée de la maiſon, on eſt obligé de l'abaiſſer, pour faire que d'un Perron on ſe trouve plus élevé que le niveau du Jardin; chacun peut aiſément ſe régler en cela ſur le plus, ou ſur le moins, c'eſt-à-dire ſur l'éxigence de ſon terrein, & de ſes beſoins, mais toûjours il faut s'aſſurer tant de la quantité propoſée de bonne terre, que de la diſtance qui doit être depuis la ſuperficie du Jardin juſqu'à la porte qui lui ſert d'entrée.

Que ſi la terre étant en l'état qu'on la peut ſouhaiter ſoit par la quantité, ſoit par la bonté, cependant la ſuperficie eſt trop baſſe, il faut pareillement voir de combien elle l'eſt trop, afin de la hauſſer conformément à nos beſoins, & à nos ſouhaits; il pourroit peut-être arriver qu'elle ſeroit ſi baſſe, qu'on ſeroit obligé de la hauſſer de beaucoup au delà de trois pieds, en ce cas il faudroit relever, & mettre à part tout ce qu'on a de bonne terre, & enſuite on feroit apporter de tout ce qu'on pourroit, bon ou mauvais, pour hauſſer ſuffiſamment le fond, & cela fait on remettroit la bonne par deſſus avec l'économie, & le mêlange ci-devant expliqué. Je voudrois bien avoir de meilleurs expediens à propoſer pour éviter la dépenſe du tranſport, mais de bonne foi je n'en ſçai point.

Il reſte à voir ce qui eſt à faire au cinquiéme cas, où il eſt queſtion de corriger dans le Jardin les trop grandes humiditez qui y ſont, & dont le propre eſt de faire tout pourrir, & rendre les productions non ſeulement tardives, mais auſſi inſipides, & mauvaiſes; il n'y a que les terreins chauds, & ſecs, qui ſoient hâtifs; ceux qui ſont humides ſont toûjours froids, & par conſequent n'ont aucune diſpoſition pour les nouveautez. [a] Ce froid qui eſt inſéparable de l'humidité, eſt de tous les défauts le plus difficile à corriger; l'antiquité l'a connu auſſi bien que nous, & lui a donné même le nom de ſcelerat: [b] mais cependant comme la terre a été ſoûmiſe à l'induſtrie de l'homme, & qu'il y a peu de choſes dont enfin le travail ne puiſſe venir à bout, rendons conte de ce qu'une longue experience nous a appris pour ce fait là.

Les humiditez dans la terre, ſont naturelles & perpetuelles, ou elles n'y ſont qu'acci-

a At ſceleratum exquirere frigus difficile eſt. *Georg.* 2.
b Labor omnia vincit improbus, &c. *Virg. Georg.* 1.

qu'accidentelles & paſſagéres, au premier cas, nous avons deux expediens.

Le premier eſt de détourner de loin, s'il ſe peut, par des canaux, ou par des pierrées les eaux qui nous incommodent, & leur donner une décharge qui les éloigne de nous, cela étant les terres ne manqueront pas de devenit ſéches, & quand on ne peut pas ſe ſervir du premier.

Le ſecond expedient eſt d'élever en dos de bahu, ſoit les carrez entiers, ſoit ſeulement de grandes planches, & pour cet effet faire de grandes rigolles creuſes pour ſervir d'une maniére de ſentiers : les terres qui en ſortent ſerviront à enfler ou ces carrez, ou ces planches.

Que ſi les humiditez n'y ſont que paſſageres, & que ce ſoit par exemple les grandes pluyes qui les cauſent, & que la nature du terrein ne ſoit pas propre à les imbiber, il en faut pareillement venir à l'élevation des terres pour les égoûter, & à la conſtruction de quelques pierrées, qui portent ces eaux au-delà du Jardin.

Que ſi enfin l'humidité n'eſt pas extraordinairement grande, il faut faire le contraire de ce que nous avons dit de faire dans les terres fort ſeiches, c'eſt-à-dire élever les terres un peu plus hautes que les Allées, en ſorte que ces Allées ſervent d'égoût à ces terres élevées, tout de même que dans l'autre cas les labours des platte-bandes ſervent d'égoût pour recevoir & profiter des eaux des Allées voiſines.

Or pour élever les terres il n'y a rien de meilleur à faire que ce que nous avons dit pour hauſſer les ſuperficies; que ſi on n'a pas la commodité du tranſport des terres, & qu'on ait celle de beaucoup de grand Fumier, comme je l'ay au Potager de Verſailles, il faut ſe ſervir de ce grand Fumier, & le mêler abondamment dans le fond des terres, en ſorte qu'on les éleve tout autant qu'elles ont beſoin de l'être, & toûjours les grandes pierrées ſont d'une utilité conſiderable.

Je finis ce qui regarde la préparation de ces fonds, qui ſont défectueux, ſoit par la qualité, ſoit par la trop petite quantité, en exhortant ſoigneuſement ceux qui fouillent des terres le long de quelques murs, à prendre garde premierement de ne pas aprocher trop près des fondations, il y faut toûjours laiſſer quelque petit talus ſolide ſans le foüiller, autrement il y a peril que le mur ne vienne à tomber, ou par ſon propre fardeau, ou par quelque pluye inopinée. J'exhorte en ſecond lieu à faire en ſorte que telles tranchées ſoient remplies d'abord qu'elles ont été vuidées, ou plûtôt qu'elles ſoient remplies en même temps, & une partie aprés l'autre, faute de quoi, & par les mêmes raiſons le péril de la chute eſt encore plus grand.

Aprés avoir examiné ce qui regarde les conditions qui ſont neceſſaires pour un Jardin Fruitier, & Potager à faire, ſçavoir la qualité, & la quantité de bonne terre, la ſituation heureuſe, l'expoſition favorable, la facilité des arroſemens, le niveau du terrein, la figure, & l'entrée du Jardin, la clôture, & la proximité du lieu, avoir auſſi propoſé les moyens de corriger les defauts de ſécherеſſe, & d'humidité, il reſte encore à parler ſur le fait des pantes, quand elles ſont trop grandes pour le Jardin, auquel on eſt neceſſairement aſſujetti.

CHAPITRE XIII.

Concernant les pantes de chaque Iardin.

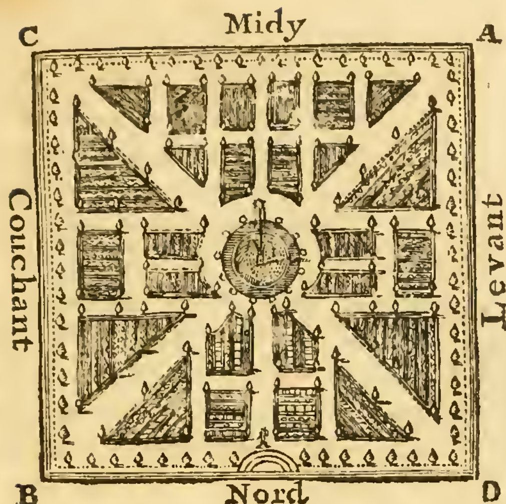
NOus avons dit ci-dessus ce qui est à souhaiter pour certaines pantes, qui peuvent être favorables dans les Jardins, & avons insinué ce qui est à craindre contre les inconveniens des grandes ; il faut presentement dire ce qui est à faire pour apporter du rémede à celles qui peuvent être corrigées ; c'est pourquoi d'abord que la place du Jardin est resoluë sur les considerations ci-devant établies, soit que la figure en soit bien carrée, en sorte que les côtez, & les angles y soient ou entiérement, ou au moins à peu près égaux, & paralelles, ce qui est le plus à souhaiter, soit qu'elle soit irréguliere, ayant inégaux ou les angles, ou les côtez, ou ayant peut-être plus ou moins de quatre côtez, & de quatre angles, les uns, & les autres differens entr'eux, ou dans leur longueur, ou dans leur ouverture, &c. ce sont des defauts qu'il est bon d'éviter si on peut, ou tout au moins faut-il tâcher de les rectifier.

Cette place du Jardin étant, dis-je, resoluë soit volontairement, soit par necessité, il ne faut point commencer à la clorre, que premierement on n'ait pris le niveau de tout le terrein pour en connoître les pantes, & prendre sur cela des resolutions necessaires, autrement on tombera en beaucoup de grands inconveniens, soit à l'égard des murailles qui sont à faire, soit à l'égard des Allées, & des carrez qu'il faut dresser.

Constamment chaque piéce de terre peut avoir plusieurs pantes toutes differentes, sçavoir une, deux, ou trois pour autant de côtez, & une pour chaque diagonale, & on ne peut bien sçavoir le niveau d'un Jardin, qu'on n'ait pris, & ensuite reglé toutes ces pantes.

Les diagonales, pour parler plus intelligiblement en faveur de quelques Jardiniers, sont comme qui diroit, les deux bras d'une croix de saint André, qu'on peut, & qu'on doit figurer par tranchées menées de coin en coin au travers d'une place.

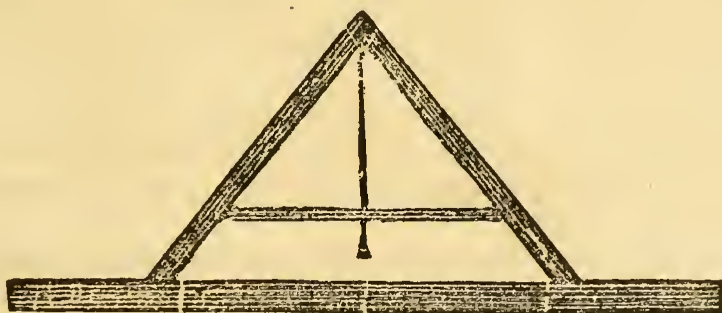
Il n'est pas necessaire de dire que les niveaux de pante se prennent toûjours à commencer par l'endroit le plus haut de la piéce à niveler, pour aller au plus bas, qui lui est opposé, tout le monde sçait assez ; ainsi le niveau des diagonales se prend à commencer à un coin, ou angle, pour aller à un coin plus bas, & opposé, par exemple la diagonale .A. .B. commence à un coin, ou angle qui est formé par la rencontre de deux côtez, dont l'un est exposé au Levant, & l'autre au Midi, pour aller à un coin plus bas, & opposé, qui est formé par la rencontre du côté exposé au Couchát, & du côté exposé au Nord; l'autre diagonale se tirera de l'un à l'autre des deux coins, ou angles .C. .D. qui reste dans la figure que nous examinons, & qui est ici marquée. Le niveau des expositions se prend tout le



le long de chaque côté, à commencer comme nous avons dit, par la partie la plus haute, pour venir à la plus baſſe.

Or pour prendre chaque niveau bien juſte, il faut que ce ſoit ſur une ligne bien droite, qui ſera tirée ſoit le long du côté à niveler, ce qui eſt le meilleur, ſoit ſur une autre ligne bien paralelle à ce côté.

Chaque niveau pour être aſſez juſte, non pas veritablement auſſi juſte que celui des eaux des fontaines, dans leſquelles juſqu'à une demi ligne tout eſt tres-important, mais enfin pour être ſuffiſant à l'uſage dont eſt queſtion, chaque niveau, dis-je, ſe doit prendre avec la régle, & l'équaire, c'eſt-à-dire avec l'outil qui porte le nom



de niveau, & qui, comme tout le monde ſçait, eſt triangulaire ayant un plomb, ou autre petite boule penduë à une petite corde, & cette corde attachée à l'angle obtus; il faut que cet équaire étant poſé ſur ſa régle, cette petite corde rencontre l'entaille qui eſt faite exprès, tant au haut de cet angle, que ſur le point du milieu du côté qui ſert de baze à cet inſtrument, en ſorte que le niveau n'eſt jamais bien, juſques à ce que naturellement cette corde avec ſon plomb ſe repoſe dans ces deux entailles.

Voici de quelle maniere on s'y prend pour faire cette operation; peut-être me pourrois-je bien paſſer de l'expliquer étant déja ſi bien expliquée dans tant de Livres, & de Mathematique, & de Mechanique; mais peut-être auſſi que nôtre Jardi-

nier n'en a pas en main, & qu'il sera content de ce que j'en dis ici.

Outre l'équaire & la régle, dont celle-ci doit être bién droite, & avoir la longueur de deux ou trois toises, il faut encore des jalons, c'est-à-dire des bâtons pointus, qui soient propres à ficher en terre à force de coups de maillets; il faut donc avoir un maillet, & enfin il faut ces trois bâtons d'une longueur fort juste, & fort égale, qui soient environ de trois à quatre pieds, tous trois fendus par l'extrémité qui doit rester en dehors, afin d'y mettre un peu de papier blanc dans cette extrémité.

Je n'aurois que faire de dire (car cela s'entend assez) qu'il faut être au moins trois ou quatre personnes, sçavoir trois pendant qu'on se sert de la régle, & quatre quand on en vient aux bâtons; une de ces personnes doit en tous les cas être à l'endroit le plus bas du côté à niveler, & y avoir une perche pour servir de point de vûë, afin de hausser, ou baisser cette perche, suivant l'ordre de celui qui vise pour régler l'alignement.

Or donc pour trouver le niveau, ayant pris un temps calme, sans vent, & sans pluye, & s'il se peut un peu sombre, ou au moins s'étant placé de maniére que la grande lueur du Soleil ne puisse pas incommoder la vûë, on fait d'abord entrer un de ces jalons jusqu'à la superficie, qui doit demeurer, & un autre en ligne droite un peu au dessous, en sorte que la régle puisse être immediatement, & commodément placée dessus, & cela fait on met le niveau sur cette régle, faisant hausser ou baisser le second jalon, jusqu'à ce qu'enfin le plomb tombe juste, & de soi-même sans aucun mouvement de vent, ou d'autre chose dans ses entailles.

Et cela étant, on arrête absolument le second jalon, on ôte le niveau, & pour lors se couchant tout plat à terre, on peut sur cette régle ainsi fixée, & ajustée, mirer, viser, ou borneyer vers la personne d'en bas qui tient la perche avec un linge blanc, ou noir au bout d'en haut, & qui peut-être aura eu besoin de monter sur une échelle, sur une muraille, ou sur quelque Arbre, pour hausser ou baisser cette perche, suivant l'ordre du borneyeur, & cela jusqu'à ce que l'extrémité en ayant été observée par le borneyeur, on suppute juste combien de pieds & de toises il y a en ligne droite, & à plomb depuis cette extrémité, qui est le haut de la perche, ou du jalon, jusqu'à la superficie naturelle de la terre, qui est immediatement au dessous de cette perche, &c.

Et parce que la posture de se coucher est trop incommode, on peut & on doit creuser la terre auprès du premier jalon fiché en terre, & la creuser jusqu'à ce qu'on y puisse commodement être, ou à genoux, ou assis, ou débout pour borneyer à son aise, ou bien on peut emprunter, comme on dit, c'est à-dire se servir de deux de ces bâtons ci-devant marquez, & pour cet effet on les pose chacun sur chacun de deux autres qui sont fichez en terre, ou sur quelqu'autre piéce de bois, ou de terre, qu'on aura mise exprès pour cela, & on les y tient bien droits, ensuite on met la régle sur ces bâtons, on voit encore avec l'équaire, si la régle est bien justement de niveau, & cela étant on borneye, & si on a besoin d'une troisiéme personne, & par conséquent d'un troisiéme bâton, on les place avec la même justesse que les deux premiers, & le troisiéme en quelque distance qu'il soit, ayant un linge, ou papier, ou chapeau sur le haut de ce jalon, sert pour borneyer plus commodément; si bien qu'ayant rencontré au bout de la vûë l'extrémité de la perche, ou du

du bâton, qui ſont tenus en bas, on déduit ſur le tout la hauteur empruntée des bâtons, auſſi bien que la hauteur de la régle, & ainſi on aura ſon niveau juſte, par exemple en borneyant on a trouvé que depuis le haut de la perche juſqu'à la ſuperficie de la terre, il y douze pieds, on commence à déduire ſur cela les quatre pieds empruntez des bâtons, ſur le haut deſquels le borneyeur avoit poſé ſa régle, on déduit enſuite les trois, ou quatre pouces de la hauteur du bois de la régle, tout cela enſemble fait quatre pieds, quatre pouces, & par ce moyen on trouve qu'il y a environ ſept pieds, huit pouces de pante depuis l'endroit de la ſuperficie, qui eſt réglée, & à demeurer, d'où le borneyeur viſoit, juſqu'à la ſuperficie de la partie, où étoit le dernier jalon, & dont on cherche le niveau.

Or ou ces pantes ſont fort rudes, ou elles ne le ſont que médiocrement.

Les médiocres ſont tolerables, c'eſt-à-dire celles qui n'ont par exemple qu'un demi pouce, ou un pouce & demi par toiſe, ſi bien qu'il ne faut pas trop ſe mettre en peine de les corriger, ſi la dépenſe en doit être un peu grande, & ainſi ſur une longueur de vingt toiſes une pante d'environ un pied, ou deux pieds, ou deux pieds & demi, ne feroit pas grand mal, elle ſeroit preſque inſenſible, n'étant que d'un demi pouce, ou d'un pouce & demi par toiſe ; mais cependant on s'en peut encore conſoler, & ſur tout ſi la longueur eſt grande, car aſſurément une pante de douze, ou quinze pieds ſur quatre-vingt toiſes de long, quoique tres-fâcheuſe, elle eſt cependant moins ſenſible, & même moins incommode qu'une pante de deux pieds & demi ſur vingt toiſes, quoique la proportion ſoit entierement égale.

Que ſi une pante de deux pouces, ou deux pouces & demi par toiſe commence à être rude, que ſera-ce d'une pante de trois, de quatre, de cinq, & même davantage, il faut aſſurément tâcher de la corriger, ce qui ſe peut en quatre maniéres.

Sçavoir premiérement en baiſſant ſimplement le terrein élevé autant qu'on a beſoin qu'il ſoit baiſſé pour adoucir la partie trop élevée, ou en ſecond lieu en portant dans l'endroit le plus bas ce qu'on ôte de l'endroit plus haut, & de cette façon une pante de cinq pieds, par exemple ſe trouvera reduite à trois, ſi ayant ôté la hauteur d'un pied de l'endroit le plus haut, ſi bien qu'il ne luy en reſte plus que quatre, on la porte à l'endroit le plus bas, de ſorte que deſormais il ſe trouve d'un pied plus haut qu'il n'étoit, &c.

Et comme il faut ſur tout prendre garde que nous ayons toûjours nos trois bons pieds de profondeur de bonne terre, auſſi devant que de rien baiſſer de la partie élevée, il faut y avoir fait des trous en differens endroits pour y examiner, combien nous y avons de bonnes terres, & pour décider ſur cela, ſi nous en pouvons effectivement ôter quelque choſe, & combien, ou ſi nous n'en pouvons rien ôter ſans faire tort au fond du Jardin ; le parti ſur cela eſt bien-tôt pris, car ſi la profondeur de bonne terre eſt aſſez grande pour en pouvoir diminuer une partie, on en fait ôter la quantité dont on a beſoin, pour moderer la pante dont eſt queſtion.

Mais ſi au contraire on n'en peut pas ôter ſans alterer la profondeur, ou quantité qu'il eſt neceſſaire d'y avoir, en ce cas là il faut avoir recours à un troiſiéme expédient, qui eſt ou ne rien changer à cette hauteur, & relever la partie baſſe, comme on le pourra pour le mieux, c'eſt-à dire mettre encore des bonnes terres ſur ce

qu'il y en a déja de bonnes, si on le peut commodement, ou bien relever, & retrousser cette bonne pour en mettre de méchantes au fond, y remettre même des pierres, & des gravois, si on ne peut rien de mieux, & ensuite on recouvrira le tout de cette bonne terre qu'on aura premiérement relevée, ou bien si on peut baisser le terrein de la partie haute, on relevera tout ce qu'il peut y avoir de bonne terre, & on la mettra à part jusqu'à ce qu'on ait foüillé, & enlevé de la méchante de dessous, autant qu'on aura trouvé à propos d'en enlever, & cela fait on reportera tout de nouveau les bonnes à la place de ces méchantes.

Que si nul de ces trois expediens ne peut être mis en usage, il faut enfin se servir d'un quatriéme, qui est assez de dépense, mais il est indispensablement necessaire, & c'est au Maître qui se trouve dans une situation si fâcheuse à s'en consoler lui-même, s'il veut avoir un Jardin qui lui soit utile & agreable, puisque sans cela il n'y sçauroit absolument parvenir.

C'est-à-dire qu'il faut partager cette grande pante en differens degrez, ou differentes portions, pour en faire plusieurs terrasses particuliéres, les unes plus hautes, les autres plus basses, & toutes plus, ou moins larges, selon que la pante est plus, ou moins rude, & ensuite on disposera chacune de ces terrasses en soi selon ce que nous venons de dire, qu'il faut faire quand il est question de corriger des pantes mediocres; mais ce n'est pas tout, car il en faudra encore venir à arrêter, ou soûtenir chacune de ces terrasses pour les empêcher de s'ébouler, & ce sera ou par de petits murs, ou par de petits talus bien battus, & bien trepignez, avec quelques degrez bien placez pour descendre de l'une à l'autre, ou même on y descendra par quelque talus, qu'on gazonnera exprès, afin de les rendre & plus solides, & de plus longue durée, & enfin comme si c'étoit autant de Jardins separez, on les accompagnera d'Allées d'une largeur proportionnée à leur longueur, comme nous dirons ci-après.

Pour finir cette matiére, il ne me reste plus qu'à dire, que les petits murs pourront servir à faire de fort bons Espaliers, si l'exposition en est bonne, ou même serviront pour y mettre des Framboisiers, des Groseilliers, & du Bourdela, si l'exposition en est au Nord; à l'égard des petits talus il ne seront point inutiles, & au contraire quand ils sont tournez au Midy, ou au Levant, on s'en servira soit pour y élever d'abord des Plantes printaniéres, par exemple des Laituës d'Hyver, des Pois, des Féves, des Fraises, des Artichaux, &c. & le Printemps étant passé ils seront employez à élever des graines de Pourpier, de Basilic, &c. ou bien même si on a une grande quantité de ces talus bien exposez, on en pourra employer pour toûjours une partie en bons Raisins, & en autres Fruits, comme j'ai fait au Potager du Roi, à de certains talus faits exprès pour cela.

Que si nos talus regardent le Nord ils seront bons tout l'Esté pour élever du Cerfeüil, ou même pour y semer ce qui doit être replanté, sçavoir Laituës, Chicorées, Choux, Célery, &c. car enfin il n'y a nul endroit d'un Jardin qui ne puisse être bon à quelque chose.

Une précaution necessaire pour ces talus est, que non seulement dans le temps qu'on les fait ils doivent être extrémement battus, & trépignez dans le fond; mais que sur tout il faut que la partie haute de chaque talus soit un peu plus élevée que l'Allée qui lui est voisine, ou autrement l'égoût de la pante de toute la terrasse les

aura

aura ruïnez, & démolis en peu de temps; que si nonobstant cette précaution il y arrive quelque accident, il ne faudra pas manquer tous les Hyvers d'y faire les reparations necessaires, qui ne vont qu'à y rapporter quelques terres, les bien trépigner, & battre tout de nouveau n'y laissant rien de meuble que les trois, ou quatre pouces de superficie de bonne terre, qu'on laboure après coup, pour rendre cette terre propre à produire quelque chose.

Et comme je ne prétens pas toûjours que les grandes pantes des Jardins soient enfin tellement corrigées qu'il n'y en reste plus du tout, je veux non seulement que d'espace en espace on fasse dans les Allées de petits arrêts qui détournent les eaux des grandes pluyes dans les carrez voisins; ces arrêts se font avec des ais mis en terre au travers des Allées, & n'excedans que de deux, ou trois pouces la superficie de ces Allées; mais même si ces arrêts ne suffisent pas, je veux qu'au bas de chaque Jardin on ménage une sortie pour la décharge de ces eaux, ou qu'au moins si le voisinage ne permet pas cette sortie, on fasse sur son propre fond un grand trou, c'est-à-dire un grand puisard plein de pierres séches, dans lequel toutes ces eaux puissent venir se perdre, car autrement il n'est guére de murs qui puissent long-temps resister à de grandes avalaisons sans se démolir, & par consequent faire de grands désordres.

CHAPITRE XIV.

De la disposition, ou distribution de tout le terrein de chaque Fruitier, & Potager.

DAns chaque Jardin fruitier & potager nous avons deux principales considerations à avoir; la premiére est de mettre ce Jardin sur le pied d'être utile, & abondant dans ses productions à proportion de son étenduë, & de la bonté de son fond.

La seconde consideration est de mettre ce Jardin sur le pied d'être agreable à voir, & d'être commode soit pour la promenade, soit pour la culture, & pour la cueillette, car en effet ce sont les deux premiéres vûës qu'on s'est proposé en le faisant, & pour cela on ne doit pas seulement sçavoir ce que la terre d'elle-même est capable de faire sans être beaucoup secouruë, mais aussi ce qu'elle est capable de faire avec tel & tel secours qu'on lui peut donner.

Pour parvenir au premier point, qui est l'utilité du rapport, il faut avec toute l'économie, & la prudence possible employer si bien en plans & en semences les meilleurs endroits du Jardin, qu'il n'y en reste pas un seul d'inutile, mettant à chacun ce qui peut le mieux y réüssir, & pour parvenir au second point, qui est la beauté, & la commodité, il faut non seulement distribuër agréablement son terrein par carrez, mais aussi faire necessairement des Allées qui soient propres, bien placées, & d'une largeur convenable à l'état du lieu, étant certain qu'il n'est point de Jardins d'honnête homme sans des Allées raisonnables, & que les grands en demandent de plus grandes, & en plus grand nombre que ne font ni les petits, ni les mediocres.

Or ce qu'on appelle les meilleurs endroits du Jardin ſont bien veritablement ceux où eſt le meilleur fond, ſi en effet ce qui eſt aſſez ordinaire, il n'eſt pas également bon par tout, comme il ſeroit à ſouhaiter; mais la bonté étant égale par tout les meilleurs endroits du Jardin, ſont particulierement ceux qui ſont le plus à l'abri des vents, & qui par conſequent peuvent le plus profiter de la reflexion cauſée par les murs.

Et ce qu'on appelle des Allées neceſſaires, & bien placées; c'eſt que communément il en faut, ſoit dans le voiſinage des murailles, afin de mieux voir les Eſpaliers, de les cultiver plus facilement, & avoir la commodité d'en cueillir les Fruits, ſoit dans tout le corps du Jardin, afin que le terrein ſoit diviſé en carrez égaux, & que la promenade ſoit multipliée, auſſi bien que le plaiſir de voir, & de viſiter ce que contiennent ces carrez, & afin que pareillement leur culture en ſoit & plus aiſée, & plus commode pour le Jardinier.

Il faut donc, comme j'ay dit, dans nôtre diſtribution chercher en même-temps & l'utilité du rapport, & la commodité, tant de la culture, que de la promenade.

A l'égard de cette utilité, nous la trouverons, ſi premierement le long de tous les murs, ſans excepter même quelquefois la face de la maiſon, & ſur tout quand le Jardin eſt petit, nous y plantons de bons Arbres en Eſpaliers, & qu'au tour des carrez nous y plantions auſſi des Arbres, pour y en avoir en Buiſſons, autrefois on faiſoit des contre-Eſpalier, mais l'uſage en eſt preſque aboli, il faiſoit aſſez de peine à bien entretenir, & n'étoit que d'un tres-mediocre rapport.

En deuxiéme lieu nous trouverons cette utilité, ſi nos carrez ſont garnis de bordures utiles, & qui ſoient paſſablement éloignées de ces Buiſſons, & ſi enfin le corps de chaque carré eſt perpetuellement rempli de bons Légumes, en ſorte qu'on n'en ait pas ſi-tôt cueilli un d'une ſaiſon, qu'en même temps on prépare la terre pour y en remettre un autre d'une autre ſaiſon.

On verra ci-après dans la troiſiéme partie, quelles ſortes d'Arbres on devra planter en toutes ſortes de Jardins, ſoit pour les Eſpaliers, ſoit pour les Buiſſons; on verra dans la quatriéme comment il les faut tailler & cultiver, & on verra dans la ſixiéme, qui contient le Traité du Potager, quelles ſont les bordures que j'appelle utiles, & quels ſont les Légumes de chaque ſaiſon avec la culture, qui leur convient pour les avoir beaux, bons, & à propos.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir dit en general ce qui regarde l'utilité du rapport, il faut dire auſſi ce qui regarde la commodité de la culture, & le plaiſir de la promenade, & pour cet effet ce que nous avons ici preſentement à faire, c'eſt de régler la largeur des labours, ſoit des Eſpaliers, ſoit des platte-bandes, quand on en fait, régler la grandeur des carrez, & enfin régler la place, & la largeur des Allées de chaque Jardin, de quelque grandeur qu'il ſoit.

Quand je parlerai ici d'Allées, je n'entens uniquement que la place employée pour la promenade, & rien autre choſe, comme font quelques uns, qui dans leur diſpoſition appellent Allée tout ce qu'il y a de place depuis le mur juſqu'aux Buiſſons du contre-Eſpalier, ou ce qu'il y a de diſtance d'un Buiſſon à l'autre dans le partage des carrez; cette place d'Allée ne doit jamais être moins large que de cinq à ſix pieds quelque petit que ſoit le Jardin, & n'en doit jamais guére exceder dix-huit

ou

ou vingt, quelque grand Potager que ce puiſſe être: & voilà pour ce qui eſt de la largeur, avec cette précaution que premiérement chaque Allée doit être plus, ou moins large ſuivant ſa longueur, & en ſecond lieu qu'elle doit toûjours être tenuë bien nette, bien unie, & bien ſablée, ſi on peut, & que cependant elle ſoit ferme ſous les pieds, autrement la promenade n'y ſeroit pas agréable.

Il eſt à propos de dire ici que ce qui fait la difference d'une Allée d'avec un ſentier eſt, que dans l'Allée il faut au moins ſe pouvoir promener deux perſonnes de front, & ainſi elle ne peut avoir moins d'environ cinq à ſix pieds de large, ſans quoi ce ne ſeroit plus une veritable Allée, mais plûtôt un grand ſentier, & à l'égard du ſentier il ſuffit qu'on y puiſſe paſſer ſeul, & ainſi il peut même ſe contenter d'un pied de large, ou un & demi au plus.

CHAPITRE XV.

De la diſpoſition, ou diſtribution d'un tres-petit Iardin.

JE viens preſentement au détail de chaque Jardin, & dis que communément il n'eſt guére de Jardins qui n'ayent au moins cinq à ſix toiſes de large avec une longueur proportionnée, ne pouvant croire qu'on puiſſe donner le nom de Jardin à une place qui auroit moins de largeur, mais toûjours quelle qu'elle ſoit, il eſt certain que telle place étant bien ſituée, c'eſt-à-dire ſituée en face de la maiſon, elle en fait toute la gayeté, ſoit qu'elle y touche immédiatement, ſoit que quelque petite cour l'en ſepare; s'il s'agit donc d'un de ces Jardins ſi petits, il me ſemble que pour mieux ménager le terrein, l'entrée ſe doit faire au milieu de cette largeur, & y doit trouver une Allée d'environ ſix pieds, cette Allée y ſera toute ſeule n'y ayant que de petits ſentiers d'un bon pied de large le long du labour des Eſpaliers; que ſi l'entrée ſe faiſoit par un des coins, comme quelquefois la neceſſité y oblige, il faut pareillement ſe contenter d'une ſeule Allée, qui regne tout du long de la premiere muraille qui ſe preſente dans le coin; cette Allée pourra avoir du Soleil une partie du jour, & de l'ombre l'autre partie, & par ce moyen on y aura quelquefois la promenade agreable.

Que ſi tel Jardin de cinq à ſix toiſes de large ſe trouve avoir une longueur de dix à douze, on pourra fort bien à chaque extrémité, ou au moins à une des deux ménager quelque Allée de pareille largeur que la précedente, & ſur tout ce doit être à l'extrémité qui eſt la plus près du logis, & en ce cas là il faut même tenir cette Allée un peu plus large que l'autre; c'eſt une obſervation qui ſe doit neceſſairement pratiquer en toutes ſortes de Jardins, & particuliérement dans les grands, afin que, comme d'ordinaire à l'entrée de chaque Jardin on a de coûtume de s'arrêter un peu pour le conſiderer, on y trouve d'abord une place, qui ſoit paſſablement grande, & par conſéquent agreable, & riante; ces Allées des extrémitez donneront lieu à la promenade de deux, ou trois compagnies ſeparées; ce qui eſt toûjours une choſe à ſouhaiter.

Je veux de plus que les Allées qui ſe font dans le voiſinage des Eſpaliers, ſoient au moins éloignées de trois à quatre pieds des murs, afin que les Arbres de ces

Eſpaliers

Eſpaliers ayent au moins trois à quatre pieds de labour, au lieu qu'on avoit accoûtumé de leur en donner beaucoup moins, & par ce moyen ce labour étant raiſonnablement grand, comme je le ſouhaite pour tous les Eſpaliers, juſqu'à le faire beaucoup plus grand dans les grands Jardins, les Arbres y ſont non-ſeulement mieux nourris, mais encore outre les bordures qui ſoûtiennent les terres de ce labour, & font figure agreable dans les Jardins,on y peut élever quelques-unes de ces Plantes utiles, qui aiment le voiſinage des murs,c'eſt-à-dire qui aiment un abri capable de les défendre ſur tout des vents froids,& dangereux, condition abſolument neceſſaire, pour avoir quelque choſe de printanier.

CHAPITRE XVI.

Sur la largeur qu'il faut donner aux labours des Eſpaliers.

J'Exhorte ici tout le monde à faire reflexion ſur cet article, où je conſeille de placer les Allées aſſez loin des Eſpaliers, & cela fondé ſur l'avantage que peut produire l'abry des murailles, abri qui ſe trouve entierement inutile, quand il ne favoriſe que des Allées, auſquelles il ne ſert de rien; car enfin que trois ou quatre pieds de terre ſoient cultivées à droit ou à gauche de l'Allée, quel inconvenient en arrive-t-il pour le bon uſage qu'on doit faire de la terre de chaque Jardin, au lieu que ces trois ou quatre pieds de plus que je fais cultiver attenant du petit labour, auquel on réduiſoit d'ordinaire les Eſpaliers, feront beaucoup plus de profit en cet endroit là, que ſi, étant employez à faire une partie de l'Allée, on en cultivoit une pareille quantité de l'autre côté de cette Allée, en ſorte que l'abri ne pût porter juſque-là.

Je ne veux pas tout à fait décider ſi dans de fort petits Jardins il y faut planter des Fruitiers en buiſſons, c'eſt à chaque Maître à ſuivre ſur cela ſon inclination,cependant j'eſtime que le mieux ſeroit de n'y en point mettre, à moins que ce ne fût de petits Pommiers de Paradis, ou quelques pieds de Groſeillers; je craindrois que ces Buiſſons ne vinſſent enfin ſi grands qu'ils en offuſquaſſent les Eſpaliers, pour leſquels j'ay ici beaucoup de reſpect, outre que ſans doute ils incommoderoient la promenade,c'eſt-à-dire la rendroient déſagreable, en ce que dans ces petits lieux on n'y auroit pas aſſez d'air à reſpirer.

Je voudrois donc employer à autre choſe qu'à des Arbres fruitiers le petit terrein dont eſt queſtion, & ce ſeroit par exemple en Fraiſes ou en Salades, & herbes potageres, &c. ou peut-être même je l'employerois partie d'une façon, & partie de l'autre pour y avoir en tout temps quelque peu de choſe à cueillir, & ainſi toute la place de nôtre petit Jardin, dont nous avons diviſé la largeur par une ſeule Allée dans le milieu, ou que nous avons retrécie par une Allée le long d'un des Eſpaliers, ſeroit coupée au travers de ſa longueur en planches de quatre à cinq pieds de large avec pluſieurs petits ſentiers.

Aprés avoir bien examiné la diſtribution que je viens de faire, je la trouve ſi raiſonnable que même je n'en ferois point d'autre que celle-là, s'il s'agiſſoit de

Jardins

Jardins de ſept à huit toiſes de large, ny même de ceux qui en ont huit à neuf.

CHAPITRE XVII.

De la diſtribution ou diſpoſition d'un Iardin d'une honnête grandeur.

MAIS s'il étoit queſtion d'un Jardin de dix à onze, ou d'onze à douze toiſes, ce qui fait un Jardin d'une honnête grandeur, ſoit qu'on ait trouvé à propos, eu égard à la diſpoſition du logis pour lequel il eſt, de faire l'entrée au milieu, ou de la faire à un des côtez, dans l'un & dans l'autre cas les Allées que j'y ferois auroient ſept pieds de large, & j'en donnerois même juſques à huit ou neuf à celle qui eſt paralelle à la face du Logis, laiſſant comme j'ay marqué cy-devant un labour de cinq à ſix pied pour chaque Eſpalier, ſi bien que dans cette diſpoſition je ne ferois d'Allées que le long de tous les Eſpaliers, & ainſi il me reſteroit au milieu du Jardin un carré d'environ ſix à ſept toiſes de large, ou de ſept à huit ſur toute nôtre longueur, & s'il ſe trouvoit que cette longueur fût de quinze à vingt, ou même davantage, il la faudroit couper en deux portions égales par une Allée à peu près ſemblable à celles des Eſpaliers, mais je ne la couperois que par un ſentier d'environ trois pieds, ſi ce carré n'avoit de ce ſens là que dix à douze toiſes.

Or il dépendroit encore de l'inclination du Maître d'employer ce carré, ſoit entierement en Quinconce d'Arbres fruitiers avec des Fraiziers, & quelques petits Légumes parmy, pour les y avoir ſeulement pendant les cinq ou ſix premieres années que les Poiriers ſeroient à devenir grands, ſoit de l'employer partie en Arbres fruitiers, c'eſt-à-dire d'en mettre ſur le bord des Allées, gardant toûjours l'éloignement & la diſtance que j'ay cy-devant marquée, & à l'égard du reſte, il ſeroit, comme on dit vulgairement, *en hortolage*, c'eſt à ſçavoir, en Salades, Verdures, Artichaux, Fraizes, & à dire le vrai ce ſeroit le parti qui me plairoit ici le mieux, ou peut-être emploierois-je entierement en Arbres fruitiers la moitié qui ſeroit la plus éloignée du logis, & emploierois l'autre en légumes, ſi chacune ſe trouvoit ſept à huit toiſes de long ſur la largeur propoſée.

CHAPITRE XVIII.

De la diſtribution ou diſpoſition d'un Iardin de quinze à vingt toiſes de large, & de celuy de vingt-cinq à trente & de trente à quarante.

IE viens preſentement à une place d'environ quinze à vingt toiſes de large ſur quelque longueur que ce ſoit, & conſidère ceci comme un beau Jardin, & d'abord je veux premierement examiner ſi la maiſon touche ce Jardin, ou ſi elle ne le touche pas, & en deuxiéme lieu ſi cette maiſon eſt bâtie, de belle pierre de taille, ou ſimplement de moilon enduit, ou recrepi.

Si la maiſon ne touche pas au Jardin on fera ſans doute des Eſpaliers à toutes les murailles, ſi le Jardin eſt entierement fermé, & même ſi elle y touche, & que la face

ne soit qu'enduite, ou recrepie, on y en pourra pareillement faire, pour profiter sur tout de la largeur, & hauteur des trumeaux, aussi bien que du bas des fenêtres, mais si l'Architecture en est belle & riche, je veux qu'on la laisse nuë, & exposée aux yeux de tout le monde, ce seroit dommage de cacher un si bel ornement par l'esperance d'un peu de Fruit davantage.

En telle place donc qui a quinze ou vingt toises de large, si la longueur alloit jusqu'à vingt-cinq, ou trente toises, il y auroit sans doute des Allées d'environ huit à neuf pieds de large le long de tous les Espaliers, & elles seroient de neuf à dix, ou de quelques pieds de plus, si cette longueur alloit à trente-cinq ou quarante toises, & même l'Allée qui se presente à l'entrée, & est paralelle, à la face du logis, quelque grande que fût la longueur du Jardin, auroit toûjours au moins cinq à six pieds de plus que les autres, elle en pourroit bien avoir jusqu'à douze, ou même davantage, si elle étoit en terrasse, comme il arrive quelquefois; les terrasses qui sont voisines d'une belle maison, ne sçauroient presque avoir trop de largeur.

Outre les Allées que nous venons de marquer tout autour de nôtre Jardin, il y en auroit encore une dans le milieu de cette largeur pour la couper en deux parties égales, si cette largeur étoit de vingt toises, ou un peu plus, & elle pourroit avoir quatre ou cinq pieds plus que celles qui sont paralelles le long des murs à droit & à gauche, & particulierement si celle-cy répondoit à l'entrée de la maison.

Pour ce qui est de la longueur de nôtre Jardin que nous supposons de trente à quarante toises, elle doit être coupée en deux par une Allée de traverse, qui soit à peu prés large comme les Allées des côtez, ou seulement de quelques pieds moins, attendu que son étenduë n'est pas si grande, outre que d'ordinaire elle est plus serrée par les Arbres qui la pourront border à droit & à gauche, que ne sont celles des côtez, lesquelles étans favorisées dans leur longueur par la largeur du labour de l'Espalier ont plus d'air que celle du milieu.

Une telle Allée de traverse fera deux carrez, qui pourront avoir chacun environ six ou sept toises d'un sens, sur neuf, ou dix, ou douze de l'autre.

Surquoy je trouve à propos de dire qu'un carré de quelque Jardin que ce soit, est toûjours beau, quand il a douze à treize toises dans sa longueur, & six, sept, ou huit dans sa largeur; à plus forte raison quand il est à peu prés égal dans tous ses côtez, & sur tout quand il a un peu plus de longueur que de largeur.

S'il arrive quelquefois que pour dresser une Allée d'un des côtez du Jardin on soit gehenné par une muraille, qui au lieu d'être tirée droite, se trouve en ligne courbe le long d'une partie de son étenduë, en tel cas, dans lequel il ne faut pas pretendre qu'on puisse entierement corriger ce defaut, je suis d'avis qu'on fasse toûjours son Allée regulierement à angles droits, c'est-à-dire carrée, la commençant à quatre pieds de distance à l'endroit de la muraille qui peut le plus avancer dans l'Allée, & la mettant carrément à l'extrémité où elle doit finir, elle sera garnie à droit & à gauche de jolies bordures qui la marqueront; & pour ce qui est des endroits où il se trouvera beaucoup plus de largeur de terre qu'il n'en faudroit selon nôtre disposition ordinaire, on l'emploiera utilement soit en Fraisiers, soit en d'autres Plantes qui ne sont pas capables d'offusquer l'Espalier.

On a quelquefois une longueur de soixante, ou quatrevingt toises, & même davantage sur la largeur de dix-huit à vingt, dont nous parlons, en tel cas on ne doit

pas

pas manquer de diviser cette longueur en trois ou quatre portions égales par des Allées de traverse, mais comme une telle longueur paroît peu proportionnée pour cette largeur, je voudrois qu'à la distance d'environ quarante à cinquante toises de l'entrée de nôtre Jardin on arrêtât la vûë par quelque muraille, ou au moins par quelque palissade ; telle muraille serviroit utilement à multiplier les Espaliers, ou telle palissade pourroit étre de Raisins, ou d'Arbres fruitiers & ainsi nous profiterions en toutes manieres, soit pour l'utilité du rapport, soit pour l'agrément de la vûë.

Quand la place du Jardin auroit dans sa largeur vingt-cinq, trente, trente-cinq, ou quarante toises, je n'en ferois point d'autre distribution que celle que nous avons faite à une largeur de quinze à vingt, si ce n'est que les Allées pourroient avoir quelques pieds de plus, eu égard à leur longueur.

CHAPITRE XIX.

De la disposition, ou distribution des Jardins d'une grandeur extraordinaire.

SI la largeur du Jardin dont est question alloit à soixante, soixante & dix, ou quatre-vingt toises, ou même davantage, je la couperois en quatre portions égales, comme j'ai fait à Versailles, & en beaucoup d'autres Potagers, ou bien j'y ferois des contre-Allées garnies de Buissons sur les platte-bandes, comme j'ai fait à Ramboüillet pour Monseig. le Duc de Montausier, à la charge que dans ces deux cas les deux Allées qui seroient paralelles à la principale, laquelle nous supposons dans le milieu, & large d'environ trois toises, ne seroient que de huit à neuf pieds; il me semble qu'on devroit avoir regret de les faire plus larges, parce que ce seroit trop de terre emploiée en simple promenade.

Nous avons dit cy-dessus qu'elle peut être à peu près la grandeur des carrez d'un Potager, & ainsi sans le repeter nous trouverons que ces deux moindres Allées nous en donneront de beaux, soit pour leur largeur, soit pour leur longueur, car la même chose que nous disons d'une largeur à diviser, se doit aussi entendre d'une longueur à partager ; & toûjours doit-on croire que quand une place de Jardin approche de quatre-vingt toises dans sa largeur, & les passe dans sa longueur, comme le grand carré du Potager du Roi, elle fait un Potager veritablement grand, puisqu'il est au moins de sept à huit arpens, & en tel cas les carrez peuvent avoir quatorze à quinze toize toises d'un sens sur dix-huit, & vingt de l'autre.

Je ne croy pas qu'il faille traiter plus amplement ce qui regarde la disposition, ou distribution du terrein de chaque Jardin fruitier, & potager ; il suffit que nous ayons dit cy-dessus que quand on peut avoir davantage de tels Jardins fruitiers, & potagers, comme les Princes, & grands Seigneurs en ont besoin, il en faut venir à faire de petits Jardins particuliers dans le voisinage du grand, comme j'ay fait à Chantilli, à Seaux, à saint Ouën, &c. ou tout autour du grand, comme à celui de Versailles, ou bien il en faut venir à employer en Vergers d'Arbres de tige le surplus de la place qu'on veut faire cultiver ; car en verité les trop grands Potagers sont sujets à de grands embaras, & de grandes dépenses, qui tres-souvent sont inutiles par le défaut des soins nécessaires.

CHAPITRE XX.

De la maniére de cultiver les Iardins fruitiers.

QUOYQUE cette culture prise en general renferme tout ce que nous expliquons en plusieurs Traitez particuliers, cependant mon intention ici est de la renfermer seulement à trois choses; sçavoir premierement aux labours qu'il faut faire à la terre, en second lieu à la propreté que demandent les Jardins en tout temps; le reste de la culture de la terre sera éxaminé dans le Traité des Potagers.

C'est pourquoi il faut faire son conte que comme la terre, autant de fois qu'elle est chaude & humide, se trouve toûjours dans une disposition prochaine à agir, c'est-à-dire à produire quelques Plantes, soit bonnes, soit mauvaises, soit même, ce semble, inutiles pour l'homme, parce que, pour ainsi dire, elle ne peut jamais être oisive, aussi faut-il que la production qu'elle fait d'une chose nuise assurément à la production d'une autre.

La raison en est, que premierement son sel interieur, c'est-à-dire sa fertilité, ou sa capacité d'agir, n'est nullement infinie, elle s'épuise à force de produire, comme tout le monde sçait; ainsi plusieurs Plantes se trouvans voisines il arrive toûjours que toutes, ou qu'au moins une grande partie, en sont plus petites, parce que ce qui devroit servir de nourriture à toutes, étant divisé à plusieurs, la portion de chacune en a été par consequent plus petite, & ainsi elles en ont été toutes plus mal nourries, ou bien il arrive que quelqu'une s'étant trouvée plus vivace, soit pour être venuë naturellement, soit pour être d'un temperament plus propre pour cet endroit de terre qui les nourrit, cette Plante a sucé plus que les autres la nourriture qui étoit en cet endroit-là toute preparée pour la végétation.

Et ce n'est pas seulement par dedans que la terre nous paroît épuisée dans sa production, quand une trop grande quantité de differentes Plantes l'ont épuisée par leurs racines, nous disons encore que cette terre est alterée quand elle a été empêchée de recevoir le benefice des rosées de la nuit, & de plusieurs petites pluyes qui viennent de temps en temps; ce sont en effet ces rosées, * & ces petites pluyes qui ont le don de reparer, & de rétablir, c'est-à-dire, d'amander cette terre, pourvû qu'elles puissent penétrer jusqu'à ses parties interieures; ainsi quand la feuille de toutes ces Plantes qui couvrent cette terre, vient à recevoir ces sortes d'humiditez, elle est cause qu'elles ne descendent pas plus bas, & ainsi elles restent exposées au Soleil, qui les rarefiant aussi-tôt qu'il les éclaire & les échauffe, les convertit en vapeurs, & par consequent les rend pour lors inutiles à l'égard de cette terre.

Il s'ensuit donc de ce raisonnement que quand nous voulons que nos Arbres, & particulierement les Buissons & les Arbres de tige soient bien nourris, & par consequent bien vigoureux, & par-là agreables à la vuë, il faut faire en sorte.

Premiérement qu'ils ne soient pas trop près les uns des autres, afin que la nourriture soit moins partagée.

En second lieu faire en sorte que dans leur voisinage il n'y ait aucunes sortes de Plantes

* Exiguâ tantum gelidus ros nocte reponet. *Georg.* 2.

Plantes, qui puiſſent, ou par dedans voler leur nourriture, ou par dehors empêcher le rafraîchiſſement & le ſecours, qui ſûrement leur doivent venir par les pluyes, & par les roſées.

En troiſiéme lieu, il faut faire en ſorte que les terres ſoient toûjours meubles, & par conſequent ſouvent labourées, tant afin que les humiditez des pluyes ou des roſées puiſſent aiſément, & promptement penétrer juſqu'aux racines, qu'afin que la terre puiſſe être convenablement échauffée des rayons du Soleil, dont elle a un beſoin indiſpenſable.

Or pour parvenir à mettre cette terre en état de produire avantageuſement ce que nous lui demandons, ſans lui donner le temps de s'employer à autre choſe, & pour faire auſſi qu'il y ait de la propreté dans toute leur étenduë, il faut être ſoigneux de labourer cette terre, l'amander, & la ratiſſer quand elle en a beſoin: Examinons preſentement ces quatre ſortes de culture pour en faire voir la maniere, l'uſage, la cauſe & le ſuccès.

CHAPITRE XXI.

Des Labours.

LEs labours à proprement parler ne ſont autre choſe qu'un mouvement, ou remuëment, qui ſe faiſant à la ſuperficie de la terre penétre juſqu'à une certaine profondeur, en ſorte que les parties de deſſus, & celle de deſſous prennent reciproquement la place les unes des autres; or mon intention n'étant point de parler ici des labours qui ſe font avec la Charruë en pleine campagne, mais ſeulement des labours de nos Jardins, il faut ſçavoir qu'il s'en fait de pluſieurs façons.

Premiérement à la Bêche, & à la Houë, & cela dans les terres aiſées.

En ſecond lieu il s'en fait à la Fourche & à la Beſoche, & cela dans les terres pierreuſes, & cependant aſſez fortes; il s'en fait auſſi de plus profonds, ſçavoir par exemple en pleine terre, & au milieu des carrez, & il s'en fait de plus legers, ſçavoir autour des pieds des Arbres, ſur les Aſperges, parmy les menus Légumes, &c.

Il faut ſçavoir enſuite que vray-ſemblablement la cauſe, ou le motif des labours n'eſt pas ſimplement pour faire que les terres en ſoient plus agreables à la vûë, quoy qu'en effet elles le deviennent, mais que c'eſt premiérement pour rendre meubles celles qui ne le ſont pas, ou d'entretenir en état celles qui le ſont naturellement; il faut ſçavoir en ſecond lieu, que c'eſt principalement pour augmenter par ce moyen la fertilité dans les terres qui en ont peu, ou la conſerver dans celles qui en ont ſuffiſamment: il ne ſe doit point faire de labours aux terres qui ſont entiérement ſteriles.

* Quand je parle de rendre des terres meubles, j'entens les rendre en quelque façon ſablonneuſes & déliées, en ſorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les pénétrent aiſément, & qu'elles ne ſoient nullement compactes, adhérantes, & unies enſemble, ainſi que ſont les terres argilleuſes, & les terres glaiſes, leſquelles par la conſtitution de leur nature ne ſe trouvent aucunement propres pour la végétation.

* Et cui putre ſolum (namque hoc imitamur arando), *Georg.* 2.

* Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité, j'entens que le labour doit contribüer à donner un temperament de chaud & d'humide à une terre, qui d'ailleurs est pourveüe du sel, dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité; ce temperament de chaud & d'humide étant si necessaire à la terre, que sans luy son sel luy est entierement inutile, si bien qu'elle ne peut faire aucune production de plantes, tout de même que l'animal ne peut joüir d'une santé parfaite, quand il est sans le temperament des qualitez élementaires.

Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des regles, qui puissent servir à procurer aux terres ce temperament, dont il est question.

Sur quoy je dis qu'il faut sçavoir que certaines terres s'échauffent aisément, par exemple, celles qui sont legéres, & ainsi à l'égard de la chaleur, nous y avons moins de choses à faire; mais comme d'ordinaire elles sont séches & arrides, il faut soigneusement travailler pour leur procurer de l'humidité, d'autres ont plus de peine à s'échauffer: par exemple, les terres fortes & froides; celles-cy demandent peu de culture pour un surcroît d'humidité: au contraire souvent elles en ont trop; mais elles demandent beaucoup de secours pour une augmentation de chaleur.

De plus certaines plantes veulent plus d'humidité, par exemple des Artichaux, des Salades de l'Oseille, des plantes à grosses racines: il faut disposer les terres qui les produisent à profiter amplement des eaux de dehors: les autres s'en contentent de moins, par exemple, les Arbres fruitiers, les Asperges, &c. ainsi il n'est pas necessaire de se trop tourmenter pour leur en faire venir; mais quoy que çen soit comme nous n'avons rien dans nos Jardins, ou la chaleur & l'humidité doivent être excessives, aussi n'y avons nous rien, où il ne soit necessaire d'y en avoir un peu. Le Soleil, les pluyes & les eaux souterraines pourvoient à une partie, c'est à nous à pourvoir par d'autres voyes à ce qui peut manquer du reste; & c'est ce que nous faisons par une culture bien entenduë, dont les labours font une principale partie.

† Ces labours se doivent faire en diférens temps, & même diféramment pour la multiplicité, eu égard à la diférence des Terres & des Saisons; les terres qui sont chaudes & séches doivent en Eté être labourées, ou un peu devant la pluye, ou pendant la pluye, ou incontineut aprés, & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive encore venir; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ny trop souvent, ny trop avant quand il pleut: comme par la raison des contraires, il ne les faut guères jamais labourer pendant le grand chaud, à moins que de les arroser aussi-tôt:* Ces frequens labours donnent passage à l'eau des pluyes, & les font penétrer vers les racines qui en ont besoin; au lieu que sans cela, elles demeureroient sur la surface, où elles seroient inutiles, & bien-tôt aprés évaporées: les labours donnent aussi passage aux chaleurs, sans lesquels l'humidité ne sçauroit de rien servir.

Au contraire les terres froides, fortes & humides, ne doivent jamais être labourées

* Optima putri arva solo; id vinti curant, gelidæque pruinæ, & labefacta movens, robustus jugera fossor. *Georg.* 2.

Prima Ceres ferro mortales vertere terram instituit, cum jam glandes, atque arbuta sacræ deficerent silvæ, & victum Dodona negaret. *Georg.* 1.

Cultùque frequenti in quascumque voces artes, haud tarda sequentur. *Georg.* 2.

† Omne quot annis terque quaterque solum scindendum, glebàque versis æternùm frangenda bidentibus. *Georg.* 2.

* Et cæca relaxat spiramenta, novas veniat quà succus in herbas. *Georg.* 1.

rées en temps de pluye, mais plûtôt pendant les plus grandes chaleurs; en effet pour lors on ne ſçauroit les labourer, ny trop ſouvent, ny trop avant, en veuë particuliérement d'empêcher qu'elles ne ſe fendent par deſſus; ce qui, comme nous avons ſouvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y pénétre plus aiſément, & par ce moyen détruiſe le froid, qui empêche l'action des racines, & fait des arbres jaunes.

La nature de la terre nous fait voir en cela, auſſi-bien qu'en beaucoup d'autres choſes, qu'elle veut être réglée, en ſorte que d'un côté elle répond aſſez heureuſement à nos intentions, quand elle eſt ſagement traitée; & qu'auſſi de l'autre elle s'y oppoſe, quand on la veut gouverner à contre-temps: la Saiſon de mettre en terre la pluſpart des grains, qui d'ordinaire ne ſe ſement chacun que dans une ſaiſon, le temps de faire des greffes, de tailler, & de planter, tant les vignes, que les arbres, &c. ce qui pareillement ne ſe fait qu'en certains mois: tout cela ſont autant d'inſtructions que la nature nous donne, afin de nous apprendre à bien étudier ce que la terre demande, & en quel temps préciſément elle le demande; c'eſt par là qu'une grande application m'a appris qu'il étoit bon de labourer ſouvent les Arbres, ſoit en terre ſéche & legére, ſoit en terre forte & humide, mais les uns en temps de pluye, & les autres en temps de chaleur.

* Ces labours frequens que je viens de conſeiller, quand on a la cōmodité de les faire, ſont d'une grande utilité; car outre qu'ils empêchent qu'une partie de la bonté de la terre ne s'épuiſe à la production, & nourriture de méchantes plantes: ils font au contraire, que ces méchantes herbes miſes au fonds de la terre s'y pourriſſent, & y ſervent d'un nouvel engrais; mais de plus ces labours frequens détruiſent en partie les anciennes maximes, qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque Saiſon; & tout ce que j'y trouve de bon eſt, que tout au moins elles en établiſſent la neceſſité, & par conſequent l'hutilité; mais j'ajoûte qu'ils ne ſont pas ſuffiſans, à moins que dans les intervalles de ces labours, on ne prenne ſoin de ratiſſer, ou attacher les méchantes herbes, qui particulierement l'Eté & l'Autonne, viennent à ſe produire ſur les terres, & s'y multiplient à l'infini, ſi on les y laiſſe grainer.

Il faut dire ici en paſſant que les temps auſquels les Arbres fleuriſſent, & que la Vigne pouſſe, ſont extrémement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors ni à ces Arbres, ni à cette Vigne; la terre fraîchement remuée au Printemps exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres gelées blanches, leſquelles ſont fort ordinaires en cette Saiſon là, étant arrêtées près de la ſuperficie de la terre s'arrêtent ſur les Fleurs, les attendriſſent en les humectant, & ainſi les rendant ſuſceptibles de la gelée contribuent à les faire perir; les terres qui ne ſont pas labourées en ce temps-là, & qui par conſequent ont la ſuperficie dure, & ferme, ne ſont pas ſujettes à exhaler tant de vapeurs, ni par conſequent ſujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ay dit cy-devant pour favoriſer la nourriture de nos Arbres, il s'enſuit que je condamne fort ceux qui ſement ou plantent, ſoit beaucoup d'herbes potagéres, ſoit beaucoup de Fraiſiers, ou de Fleurs tout auprès des pieds de leurs Arbres, telles Plantes leur font ſans doute un tres-grand préjudice.

La regle que je pratique pour les labours qu'il faut faire à nos Arbres, tant en

Hy-

* Exercétque frequens tellurem, atque imperat arvis. *Virgilius. Georg. 1.*

Hyver qu'au Printemps est, que dans les terres séches & legéres, j'en fais donner un grand à l'entrée de l'Hyver, & un pareil incontinent aprés qu'il est passé, afin que les pluyes & neiges d'Hyver, & les pluyes du Printemps entrent aisément dans nos terres, qui ont besoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attens à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand les Fruits sont tout à fait noüez, & les grandes humiditez passées; ainsi la superficie de telles terres s'étant trouvée dure, ferme, & serrée n'a laissé que peu de passage pour les eaux d'Hyver & du Printemps, dont nous n'avons ici nul besoin, les neiges étant venuës à fondre, & n'ayant pû pénétrer sont demeurées partie sur la surface, & là ont été converties en vapeurs, & partie suivant la pente des lieux, sont descenduës pour aller dans les riviéres voisines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant, & ne pénétre si avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ay guére vû que l'eau des pluyes ait penetré au-delà d'un pied, mais pour ce qui est de l'eau des neiges elle pénétre jusqu'à deux & trois pieds, tant parce qu'elle est plus pesante que l'eau des pluyes ordinaires, que parce que se fondant lentement, & petit à petit, & par le dessus de la masse des neiges, elles s'insinuë plus aisément sans en être empêchée par le hâle des vents, ou par la chaleur du Soleil.

C'est pourquoi autant que je crains les grandes neiges pour les terres fortes, & humides, si bien que j'en fais enlever tout ce qui se peut d'auprès de nos Fruitiers, autant prens-je soin d'en ramasser dans les terres legéres, pour y faire une maniére de magazin d'humidité, & sur tout, en ces sortes de terres, je releve celles qui seroient inutilement dans les Allées, & les fais rejetter sur les labours des Espaliers, & particuliérement aux expositions du Midi qui sont en Eté les plus échauffées, & les plus succées, & aussi aux expositions du Levant, même dans les fortes terres, parce que les eaux des pluyes d'Esté n'y venant presque jamais, les terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus altérées, & par consequent les Arbres y souffrent.

Cette necessité de labourer que je recommande, & que je conseille, est quelquefois combattuë par le succés de certains Arbres, qui étant couverts de pavé, ou de sable battu autour du pied ne laissent pas de bien faire, quoi qu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre; la premiere que comme d'ordinaire tels Arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau qui pénétrant au travers des jointures de chaque pavé, ou du sable battu leur fournit assez de nourriture pour les racines; [a] & la seconde que l'humidité qui a ainsi penetré dans ces terres couvertes de pavé, s'y conserve bien mieux, & plus long-tems que dans les autres, le hâle des vents, & la chaleur du Soleil ne pouvant la détruire; cependant je ne laisse pas de recommander les labours, tant pour le bien de la terre & des Plantes, que pour le plaisir de la vûë; l'experience universelle que nous avons sur cela, ne peut-être détruite par une si petite objection, non plus que l'usage du pain, & des vétemens ne peut être condamné, quoique les Sauvages ne le connoissent pas; les Figuiers, Orangers, & autres Plantes,

&

[a] Rapidive potentia solis acrior, aut boreæ penetrabile frigus adurat. *Georg.* 1.

& Arbrisseaux en Caisse justifient assez la necessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute dequoy ils ne manquent pas de languir, & souvent même de perir.

CHAPITRE XXII.

Des Amandemens.

APrès avoir expliqué le motif, l'usage & la maniére des labours, il faut faire la même chose à l'égard des amandemens, qui ne signifient autre chose qu'une amélioration de terre ; nous avons déja dit que cette amélioration se pouvoit faire avec toutes sortes de Fumiers, il en faut donc expliquer le motif, l'usage & la maniére.

A l'égard du motif, il est pareillement vrai de dire que quand nous amandons, ou fumons la terre, ce doit être en vûë de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas, c'est-à-dire; qui a beaucoup de défauts, & par consequent peu de disposition à produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre, si de temps en temps on ne lui faisoit quelques réparations necessaires ; ainsi nous devons amander cette terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au-delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le temperament dont elle est, bon ou mauvais : il faut, par exemple, amplement des Fumiers pour produire des herbes potagéres, qui viennent en peu de temps en abondance, & se succedent promtement les unes aux autres dans un petit espace de terrein, qui sans cela se pourroit effriter ; d'un autre côté il en faut peu, ou point du tout pour nourrir les Arbres qui étant longs à venir ne font que des productions médiocres, eu égard à la terre qu'ils occupent ; & enfin quoi qu'ils demeurent fort long-temps au même endroit où ils sont, cependant par le moyen de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient ; j'ajoûte qu'il en faut moins pour le fond, qui de soi a beaucoup de fécondité, que pour celui qui en a fort peu, & enfin il en faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & séches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands défauts de la terre consistent, comme j'ay dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid, & de la grande pesanteur, ou en trop de sécheresse, qui est aussi reguliérement accompagnée d'une excessive legéreté, & d'une grande disposition à être brûlante ; nous voyons aussi que des Fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraîchissans, par exemple, ceux de Bœuf & de Vache, les autres sont chauds & legers, par exemple, ceux de Mouton, ceux de Cheval & de Pigeon, &c. & comme le remede doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guerir, nous devons employer les Fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, & les rendre plus mobiles & plus legéres, & employer les Fumiers de Bœufs & de Vaches dans les terres maigres, séches & legéres, afin de les rendre plus grasses & plus

materielles, & par ce moyen empêcher que les grands hâles du Printemps, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les alterent trop aisément.

Il se fait aujourd'huy de grandes Dissertations dans la Philosophie, & dans la Chimie, pour chercher à décider quels sont les meilleurs Fumiers, & on le fait avec la même exactitude que les Mathematiciens apportent à décider ce qui est necessaire pour faire une ligne droite, &c. le public est grandement obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité, & leurs observations si avant dans les secrets de la nature ; j'espére que nous en tirerons de grands avantages, mais en attendant qu'ils soient arrivez, je croy & pour moy, & pour ceux en faveur de qui j'écris, que nous ne sçaurions mieux faire que d'aller en cecy, comme je fais, c'est-à-dire, aller bonnement, simplement & grossiérement, sçachant d'ailleurs que la fertilité des terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible ; [a] aussi bien loin de vouloir donner du scrupule à personne, ni sur tout intimider par aucun endroit nos Jardiniers sur le fait de la culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre sur ce fondement, que constamment il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le tresor unique & veritable de cette terre : ainsi disons-nous que les écus d'un avare qui font sa richesse & son opulence, sont le tresor qu'il possede, cet avare demeurera toûjours également riche & pécunieux, si premiérement il ne dépense rien, ou si en second lieu, quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépense d'or ou d'argent d'une main, autant en reçoit-il de l'autre ; il avoit hier dépensé dix écus, aujourd'huy il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en denrées la valeur de dix écus, le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, & de ramasser le jour d'après, soit le même argent en espece, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. & ainsi à l'infiny tel circuit est réel & effectif.

[b] Nous devons sçavoir pour certain que la terre a été creée avec une disposition à produire des Plantes, & que (hors quelques pierres & les métaux qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature) il n'y a rien sur cette terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voyes de la végétation, & par consequent tout ce que nous voyons de Plantes végétatives est une partie de cette terre, & ainsi nous pouvons assurer qu'il n'y a rien (quoique ce puisse être, pourvu qu'il soit materiel) qui ne puisse servir à amander cette terre en y retournant par les voyes de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parce que tout ce qui rentre dans cette terre, luy rend en quelque façon ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur, & en effet il redevient terre, comme il étoit auparavant ; ainsi toutes sortes d'étoffes, & de linge, la chair, la peau, les os, & les ongles des animaux, les bouës, les urines, les excremens, le bois des Arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. bref generalement tout ce qui est palpable, & sensible sur la terre

[a] Fundit humo facilem victum justissima tellus. *Georg.* 2.

[b] Germinet terra herbam virentem, &c. *Genese.*

terre (hors peut-être comme j'ay dit la plûpart des pierres , & tous les métaux) tout cela rentrant dans les terres y sert d'amelioration , si bien qu'ayant facilité d'en répandre souvent , & commodément sur les terres , comme on l'a dans les bonnes Fermes , & particuliérement dans le voisinage des grandes Villes , & comme on le pratique pour la semence des Bleds, & pour les Légumes , on met ces terres en état de pouvoir continuër a produire toûjours, & sans relâche.

De plus si nos terres quoyque bonnes sont empêchées de produire , par exemple, celles sur lesquelles on a fait des édifices; ces terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles à ce riche qui ne fait nulle dépense , & qui en pourroit faire beaucoup; elles demeurent toûjours, comme disent les Philosophes , également fertiles en puissance, c'est-à-dire également capables de produire, & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées ; à l'égard des autres qui produisent en tout temps , si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de Plantes, comme cela arrive souvent , & sur tout dans les cantons où se fait la guerre ; ces Plantes ainsi remises au dessous de la superficie de cette terre y pourrissent,& y font un engrais de la même quantité,& de la même valeur à peu près que ce qu'il en avoit coûté a cette terre pour les produire, ou bien même c'est le même sel en espece qui lui revient, & la rend aussi riche, c'est-à-dire aussi fertile qu'auparavant.

Et si on enléve toutes les productions d'un tel quartier de terre, comme cela est fort ordinaire , & que d'un côté on lui donne à peu près autant de la production d'une autre terre , & cela par le moyen des pailles pourries , & même , pour ainsi dire, assaisonnées des excrémens de quelques animaux , lesquels excrémens sont encore originairement sortis de la terre, & en font une partie, cette terre ayant par ce moyen reparé sa perte, elle se trouve tout aussi riche , c'est-à-dire tout aussi fertile qu'elle étoit.

Il faut donc en quelque façon regarder les Fumiers à l'égard de la terre, comme une espece de monnoye qui repare les tresors de cette terre.

Or comme il est de plusieurs especes de monnoye, l'une plus précieuse,& l'autre moins , mais toûjours les unes , & les autres étant monnoyes qui ont cours dans le commerce, & enrichissent, aussi est-il de plusieurs sortes de Fumiers , les uns un peu meilleurs que les autres , mais toûjours ils sont tous propres à amander , c'est-à-dire à reparer la perte que cette terre avoit faite en produisant; ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien , en sorte qu'on puisse dire qu'elle diminuë , car où en seroit-elle presentement , après avoir tant produit depuis le commencement des siécles ? ce n'est proprement que son sel qui se diminuë , ou qui, pour mieux dire , change de place , & qui ensuite pouvant revenir , comme il le fait, est capable de rétablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les Alambics de la Chimie manifestent assez ce que c'est que ce sel , & font voir en petit combien il en faut peu pour animer une assez grande quantité de terre.

A propos dequoy je dois dire , qu'il est ce semble du Fumier à l'égard des terres qui sont de different temperament , ce qu'il est du sel à l'égard des differentes viandes , soit celles qui sont fines & délicates , comme les Perdrix , les Moutons , soit celles qui sont materielles & grossieres , comme le Bœuf, le Cochon , &c.

celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur fait, une bien plus grande quantité de sel sans en être gâtées que n'en peuvent pas souffrir les autres, il a fallu en effet bien plus de sel pour une bonne piece de Bœuf qu'on a renduë meilleure en la salant, qu'il n'en faut pour saler une piéce de Mouton, quoi que de la même grosseur, & au contraire à l'égard du goût de l'homme les viandes grossiéres en sont abonnies, quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes de Mouton qu'on saleroit également, en seroient beaucoup moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il est du sel qui sale plus, par exemple le gris, & du sel qui sale moins, par exemple le blanc, aussi pour ce qui est d'échauffer, ou animer la terre, il est des Fumiers qui amandent & échauffent plus, & ce sont par exemple ceux de Mouton & de Cheval, & il en est qui amandent & échauffent moins, & ce sont par exemple ceux de Cochon, ceux de Vache, &c. il faut user sagement des uns & des autres, l'experience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait de Fumiers, en ce qu'une certaine quantité de celuy de Cheval étant entassé fait une chaleur considerable, jusqu'à se convertir quelquefois en veritable feu, au lieu qu'un tas de Fumier de Vache n'en vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et partant si on vouloit mettre beaucoup de fumier de Cheval ou de Mouton dans des terres legéres & sablonneuses, qui n'ont pas besoin d'être si échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire : ces Fumiers sont trop brûlans ; mais suivant l'avis du Poëte, [a] on en pourroit mettre beaucoup de celuy de Vache, qui est plus gras, & moins chaud ; & au contraire ce qui n'est pas propre pour les terres chaudes & arides, est tres-propre pour les terres froides & humides ; celles-ci, qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d'être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à nous en produire de meilleures.

CHAPITRE XXIII.

Des Fumiers.

CE n'est pas assez d'avoir parlé des amandemens en general, il en faut venir à un détail plus particulier; & pour cet effet, j'estime qu'il est necessaire d'examiner cinq choses principales sur le fait du Fumier, qui est le plus ordinaire des amandemens.

La premiere, ce que c'est que Fumier.

La seconde, de combien de façons il y en a.

La troisiéme, quel est le meilleur de tous.

La quatriéme, quel est le bon temps de l'employer.

Et la cinquiéme enfin, quelle est la maniére d'en faire un si bon usage, que les terres en soient amandées, c'est-à-dire renduës plus fertiles, comme c'est l'intention de celui qui l'employe.

A l'égard

[a] Arida tantum ne saturare fimo pingui pudeat sola, &c. *Georg.* 1.
Humida majores herbas alit, ipsaque justô lætior. *Georg.* 2.

A l'égard du premier chef, je ne puis m'empêcher de dire que le Fumier étant une chose si vulgaire, & si connuë, il paroît inutile & presque ridicule de vouloir ce semble travailler à en donner la connoissance, cependant pour continuer à suivre exactement le dessein que j'ay eu en tout ce Traité, qui est de ne pas obmettre jusqu'à la moindre singularité de tout ce qui appartient à nôtre Jardinage, je croy être obligé de parler de ce Fumier, non pas en effet pour le faire connoitre à des gens qui ne le connûssent point, car il seroit difficile d'en trouver, mais pour y faire quelques observations qui sont assez importantes dans la matiére dont il s'agit.

Je dis donc que le Fumier est un composé de deux choses, dont la premiére est une certaine quantité de paille qui a servy de litiére à des animaux domestiques, & la seconde ce sont les excrémens que les animaux ont lâché parmi, & qui se sont en quelque façon incorporez avec cette paille; constamment ni la paille seule, fût-elle même à demi pourrie, ne fait pas de bon Fumier, ni les excremens de ces animaux étant tous seuls ne sont pas propres à en faire suffisamment pour donner envie de les employer; il faut absolument que pour cela l'un & l'autre soient mêlez ensemble, c'est un fait que personne n'ignore.

On n'ignore pas non plus que comme dans les maisons on a de ces animaux pour en tirer du plaisir, & de l'utilité, on a aussi des lieux particuliers où on les met pour leur donner le temps de repaître, & de se reposer; ces lieux ont des noms particuliers & differens, ils s'appellent Ecuries quand ils servent pour Chevaux, pour Mulets, &c. & s'appellent Etables quand ils ne sont que pour des Bœufs, Vaches, Moutons, Cochons, &c. les grands Chasseurs ont outre cela des Chenils pour leurs Chiens, mais il n'en revient guéres de ce qui est traité dans ce Chapitre; l'usage ordinaire & domestique est, que sous ces animaux, & particuliérement sous les principaux d'entr'eux, qui sont les Chevaux, on met tous les jours une assez bonne quantité de paille fraîche & neuve, bien étenduë & bien éparpillée, & cela s'appelle leur faire de la litiére, comme qui diroit leur faire une maniére de lit, afin que s'y couchans, & y prenans du repos ils se délassent quand ils sont fatiguez, & se remettent en état de recommencer tout de nouveau leur service accoûtumé; cette litiére donc sert pour les conserver en santé, pour aider à rétablir leur vigueur, & aussi pour les tenir plus propres, & plus agreables à la vûë.

Mais ce n'est pas tout, car ensuite elle doit encore être bonne à quelqu'autre chose, en effet cette paille étant ainsi employée sous le nom de litiére, devient non seulement toute froissée, & toute brisée par le trepignement, l'agitation, & le mouvement de ces animaux, mais aussi leurs excremens qui l'ont imbibée, changée de couleur, & à demi pourrie, font qu'elle devient pour ainsi dire d'une nature differente, si bien qu'étant toute corrompuë, & n'étant plus propre à continuer de servir de litiére, on est obligé de l'ôter du lieu où elle étoit, pour y en remettre de nouvelle, qui à son tour aura la même destinée.

Cette premiére litiére, étant donc sortie de dessous ces animaux, & mise dehors toute ensemble, n'est pas regardée comme un tas d'ordures à rejetter, elle prend dans nôtre langue ce nom de Fumier dont est question, & qu'apparement la fumée qui en sort lui a fait donner, & sous ce nom-là elle se trouve non seulement

une chofe fort utile, mais même neceffaire pour le bien du genre humain.

Or ce qui eft caufe de ce nouveau fervice qu'elle rend étant ainfi devenuë Fumier, eft, que ces excremens d'animaux lui ont communiqué une certaine qualité, ou plûtôt un certain fel qu'ils contiennent en foi, & qui fait qu'étant entaffée elle vient à s'échauffer confiderablement en elle-même, & à échauffer en même temps tout ce qui fe trouve immediatement près d'elle, comme nous expliquerons plus particuliérement ci-après.

Après avoir ainfi expliqué ce que c'eft que Fumiers, s'il eft vrai de dire que telle explication n'étoit guére neceffaire, tout au moins eft-il fort important d'expliquer les autres quatre articles, à commencer par celui qui doit apprendre de combien de façons de Fumiers on peut avoir.

a Il refulte de ce que j'ay dit ci-deffus, que comme il y a par tout beaucoup de Chevaux, il y a par tout beaucoup de Fumiers de Cheval, qu'il y en a quelque peu de Mulets, &c. qu'il y en a affez de Vaches, & qu'enfin les Moutons, & les Cochons en font quelque petite quantité, on peut dire auffi que ce qu'il y a de volatilles en certaines maifons, fçavoir Pigeons, Poules, Oyes, &c. font quelque petite maniere de Fumier, mais c'eft fi peu de chofe, qu'à peine on doit-on parler.

Les grands animaux dont eft queftion, ne font pas feuls à contribuer par leurs excremens à la compofition des Fumiers, & des amandemens de la terre, toutes les parties de leurs corps quand elles viennent à pourrir, & même leurs ongles & leurs os engraiffent les terres, les feuilles des Arbres qu'on amaffe l'Automne, & qui étant mifes dans quelqu'endroit humide, & fur tout à quelqu'égoût d'Etable ou d'Ecurie font venuës à fe pourrir, fervent encore de quelques fecours dans les lieux où la paille & les animaux ne font pas trop communs.

Il n'eft pas jufqu'à la cendre de toutes les matiéres combuftibles qui ne foit ici d'un fort bon ufage, pour la petite quantité qu'on en peut avoir, & non feulement la cendre, mais auffi les bois pourris, & generalement tout ce qui étant forti de la terre fe trouve corruptible, devient Fumier à la terre quand il y revient, & qu'ils s'y corrompt.

Nous avons même des gens qui pour multiplier le nombre des Fumiers, ou d'amandemens, veulent que les terres de gazon, & les terres de grand chemin puiffent fervir à cela, j'en diray cy-deffous mon avis; je me contente de dire ici que cette maniére de terre blanchâtre, qui fe trouve dans les entrailles de quelques pieces de terre, & qu'on appelle marne, & qui paroît être dans une difpofition prochaine à devenir pierre, doit être confiderée comme un amandement propre pour aider à la production de certaines chofes, comme je l'expliqueray ci-deffous.

b Ce n'eft pas affez d'avoir expliqué la diverfité des Fumiers, il faut voir quelles font leurs qualitez particuliéres, afin que cette connoiffance nous apprenne à en faire un chois qui foit bon pour les befoins que nous en avons.

Il y a deux principales proprietez en fait de Fumiers: l'une eft d'engraiffer, c'eft-à-dire d'engraiffer les terres, & les abonnir, ou rendre plus fertiles, & tous les Fumiers

a *La diverfité des Fumiers.*
b *Le choix des Fumiers.*

Fumiers devenus bien pourris ont cela de commun entr'eux, mais veritablement les uns plus, les autres moins; la seconde proprieté est de produire une certaine chaleur qui soit sensible, & capable de faire quelqu'effet considerable ; les anciens ont connu la premiére, & n'ont point connu la seconde, celle-ci ne se trouve guéres qu'aux Fumiers de Cheval & de Mulet, quand ils sont nouveaux faits, & encore un peu humides, & dans la verité ces sortes de Fumiers sont d'un usage merveilleux dans nos Jardins, & particuliérement dans l'Hyver ; l'on pourroit dire qu'ils y tiennent lieu du grand astre qui anime & vivifie toutes choses ; en effet ils y font en ce temps-là presque la même fonction, que l'ardeur du Soleil a coûtume d'y faire pendant l'Eté ; car par exemple, étant rangez en forme de Couches, ils servent à nous donner des nouveautez printannieres, sçavoir des Concombres, des Raves, des petites Salades, des Melons, & tout cela long-tems devant que la nature en puisse donner ; ils servent dans le fort des gelées à nous faire avoir des Verdures, des Fleurs, & ce qui est plus singulier des Asperges bien vertes, & meilleures que les ordinaires ; ils servent pour avancer de beaucoup la maturité des Fraizes, des Figues en Caisses, des Pois, &c. ils servent enfin pour faire venir des Champignons en tout temps.

Que si pour ainsi dire les Fumiers ont un merite particulier quand ils sont nouveaux, & qu'ils ont encore leur premiere chaleur, ils en ont aussi un autre, quand sans estre pourris ils sont vieux & secs, & que leur chaleur est entiérement passée, ils servent à devenir couverture, c'est-à-dire à conserver contre le froid ce que la gelée peut endommager & détruire, ainsi pendant l'Hyver ils sont employez à couvrir des Figuiers, des Artichaux, des Chicorées, du Celery, &c. qui sont toutes mannes d'un grand prix dans le Jardinage, & qui périroient sans le secours des Fumiers qui les couvrent ; leur utilité ne se borne pas là, elle va encore plus loin, car après avoir fait figure en tant d'endroits, comme enfin suivant la condition de tous les êtres sublunaires, ils viennent à estre pourris, c'est pour lors qu'ils servent au dernier usage, dont je traite ici, qui est d'amander les terres.

Cet amandement suppose deux grandes conditions, dont l'une regarde le temps qui est propre à le faire, & l'autre regarde la maniére de le bien faire.

A l'égard du tems, il ne faut pas croire que toutes les saisons de l'année soient bonnes pour employer les Fumiers, nous n'avons pour cela que les cinq mois de l'année, qui sont les plus humides, [a] sçavoir depuis le commencement de Novembre jusques vers la fin de Mars ; ces Fumiers seroient inutiles dans le sein de la terre, s'ils n'achevoient pas de s'y pourrir entiérement, il n'y a que les pluyes qui puissent faire cette consommation ; ceux qu'on employe dans les autres tems n'y font que sécher, se chancir, & ainsi bien loin d'estre favorables aux végétaux, ils leur sont pernicieux & funestes, & sur tout s'ils sont en trop grande quantité ; car il s'y engendre de gros vers blancs qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre, au lieu que les grandes humiditez d'Automne & d'Hyver venant à achever de faire pourrir petit à petit la substance grossiére & materielle de ce Fumier, le sel qui y est contenu passe dans les parties interieures de la terre ; c'est ainsi que ce sel se répand dans les endroits, d'où les Plantes tirent leur nourriture, c'est-à-dire vers le voisinage des racines, qui seules ont le talent de

profiter

a *Temps propres pour fumer les terres.*

profiter du benefice de ces Fumiers, & par ce moyen les vegetaux achevent d'acquerir toute la perfection qui leur convient, la grosseur, la grandeur, & le reste, &c.

Il s'ensuit donc que l'Hyver est l'unique saison qui soit propre à faire les grands amandemens, c'est aux habiles Jardiniers à ne laisser pas inutilement passer un temps qui est précieux pour leurs occupations ; il ne faut pas même qu'en cela ils ayent égard ni aux quartiers de la Lune, ni aux vents quels qu'ils puissent être, nonobstant les traditions de quelques Anciens, & nonobstant tout ce qu'en peuvent dire quelques Livres de Jardinage ; ce sont toutes observations, qui ne faisant que donner de l'embarras m'ont paru, quant au fait, extrémement inutiles, & n'ont été bonnes tout au plus qu'à donner quelque matiére d'embélissement dans la Poësie, & peut-être à faire valoir quelque Jardinier, ou visionnaire, ou grand causeur.

Venons présentement à la maniere de bien employer ces Fumiers ; cette maniére doit donner deux instructions, l'une est de marquer les endroits de terre où le Fumier doit être mis, & la seconde d'en marquer à peu près la juste quantité.

Pour le premier chef, il est question de sçavoir que quelquefois il s'agit de fumer à vive jauge, c'est-à-dire de fumer amplement, & un peu avant dans le fond de la terre, & quelquefois aussi il ne s'agit que de fumer legérement la superficie ; pour le premier chef je ne me trouve pas de l'avis de ceux qui mettent le Fumier par lits au fond des tranchées, quelque soin qu'ils prennent de faire à chaque lit un grand labour, pour y mêler ensemble la terre & le Fumier, & ma raison confirmée d'une longue experience est, que ce qu'il y a de bon dans ce Fumier ainsi employé devient bien-tôt inutile, puisqu'il passe trop bas avec les humiditez qui l'entraînent avec elles, & le portent à des endroits où les racines ne sçauroient penétrer, outre que le mouvement qui se fait ainsi à labourer ces trois ou quatre lits dans chaque tranchée, [a] au lieu de contribuer à rendre la terre meuble, qui est une condition de la derniére importance, il ne fait que la presser & l'endurcir par le trepignement qu'on ne peut éviter d'y faire en labourant.

Je veux donc, comme j'ay dit ailleurs, que le Fumier s'employe pour la terre, de la même maniére que la cendre s'employe dans les Lessives, c'est-à-dire que comme on ne met la cendre que sur la superficie du linge, qu'on a entassé dans le Cuvier, & qu'il est question de décrasser, aussi on ne met le Fumier que vers la superficie de la terre, qu'il faut amander ; je le redis encore, ce n'est point la grosse substance du Fumier qui fertilise, non plus que ce n'est point la grosse substance de la cendre qui décrasse, c'est ce sel invisible qui est contenu dans ces matiéres, & qui se mariant avec les eaux qui les moüillent, décend avec elles par tout où leur pesanteur les porte, & y fait ce qu'il est capable d'y faire.

Mais ce n'est pas assez de sçavoir le bon endroit à mettre les Fumiers, il faut encore voir en quelle quantité il est bon de l'y mettre ; pour expliquer cet article il faut sçavoir que comme il y a des Fumiers qui ont bien plus de sel à communiquer les uns que les autres, aussi y a-t-il des terres qui ont plus besoin d'amandemens les

[a] Et cui putre solum. *Georg.* 2.

les unes que les autres ; j'entens toûjours parler des terres à Plantes potagéres, & non pas des terres à planter des Arbres, car à celles-cy je n'en veux point du tout, [a] suppoſant toûjours que pour peu qu'elles ſoient bonnes, elles le ſont aſſez pour nourrir des Arbres, deſquels on eſpére du Fruit qui ſoit agreable au goût ; le Vigneron qui s'étudie à faire d'excellent vin, s'apperçoit bien que l'uſage du Fumier eſt entiérement contraire à ſon intention, & que ſi peut-être les engrais en augmentent la quantité, conſtamment ils en diminuent le mérite, quoyque cependant le défaut eût pû être corrigé par la fermentation & le bouillonnement, ou pour ainſi dire par la cuiſſon de la Cuve ; à plus forte raiſon que ne devons nous point craindre pour le goût des Fruits, qui ſans aucuns apprêts de cuiſſon, ou d'autres choſes paſſent immédiatement de l'Arbre à la bouche.

Que ſi les terres ne ſont nullement bonnes, je ne puis, comme je l'ay ci-devant établi, m'empêcher de condamner ceux qui perdent le tems à y planter, au lieu d'y en avoir fait porter de meilleures, la quantité n'en doit pas être grande, ni par conſequent la dépenſe, attendu qu'on ne s'aviſe guére de vouloir faire de fort grands plans d'Arbres dans de fort méchans fonds.

Que ſi nonobſtant mon ſentiment ſur ce fait particulier de plant d'Arbres, on s'opiniâtre à vouloir fumer les tranchées, où l'on en veut planter, je veux bien expliquer la maniére dont je conſeille de le faire, afin qu'il en coûte moins, & qu'au moins l'ouvrage ſoit mieux fait, & plûtôt.

Je ſuppoſe par exemple qu'il ſoit queſtion de préparer une tranchée de ſix pieds de large, ſoit le long d'une muraille pour y faire des Eſpaliers, ſoit autour d'un carré pour y mettre des Buiſſons ; je veux qu'on examine d'abord ce qu'on peut avoir de Fumier, ſoit de Cheval, ſoit de Vache, comme étant les deux ſortes dont on ſe ſert le plus ordinairement, & dont on a la plus grande quantité ; cette connoiſſance apprendra ſi on en peut mettre beaucoup ou non : je veux enſuite qu'on le faſſe porter par diſtances égales, le long de la tranchée qui eſt à faire, & qu'après cela on faſſe une ouverture de la tranchée de trois pieds de creux, & d'environ une toiſe de long ſur la largeur propoſée, en ſorte qu'avant d'employer ſon Fumier, on ait devant ſoi cet eſpace vuide & libre ; je veux auſſi qu'on ait trois hommes, deux avec des Bêches pour remuer les terres, & un avec une Fourche pour le Fumier ; je veux enfin que deux prennent de ces terres qui ſont à fouiller, & qu'ils les jettent à l'extrémité de la place vuide, en ſorte que la hauteur de la tranchée y ſoit remplie, & même d'un demi pied plus haut que la ſuperficie voiſine, prenant ſoin de mettre au fond la terre qui étoit à la ſuperficie, & que celle qui étoit au fond devienne à ſon tour la ſuperficie de la tranchée nouvelle ; cette terre jettée de la maniére que je l'entens, fait un talus naturel, au bas duquel tombe pat même moyen ce qui ſe trouve de pierres, qu'on ôte ſur le champ, & pendant que les deux hommes jettent ainſi la terre qui fait ce talus, je veux que le troiſiéme qui ſera reſté ſur le bord de la tranchée, prenne du Fumier avec la Fourche, & que ſans ceſſe il le jette également, non pas dans le bas, mais ſeulement ſur le haut du talus dont eſt queſtion, & qu'il le répande, en ſorte qu'il ſoit ſi bien diſperſé qu'il n'en reſte jamais beaucoup enſemble ; par

R

a *Nul Fumier pour les Arbres.*

ce moyen, ſuppoſé toûjours que les travailleurs agiſſent vivement & de concert, il ſe fait tout d'un coup deux choſes fort importantes en peu de temps, & à peu de frais; la premiére que le Fumier ſe trouve placé, & mêlé dans la terre comme il le doit être, & la ſeconde que cette terre étant maniée de fond en comble devient meuble, comme on le doit ſouhaiter.

Je ne veux pas oublier d'avertir ceux qui foüillent le long d'une muraille, qu'ils prennent bien garde de n'approcher pas trop près de la fondation, de peur qu'étant endommagée, la muraille ne fût en peril de tomber; il y faut toûjours laiſſer un petit talus de terre dure dans le fond.

Que s'il n'eſt pas ſeulement queſtion d'une ſimple tranchée pour des Arbres, mais de tous les carrez deſtinez aux Plantes potagéres dans un Jardin où la terre n'a pas les bonnes qualitez qui ſont à y ſouhaiter, il faut indiſpenſablement ſuivre la même methode, & multiplier ſeulement le nombre de ceux qui doivent foüiller, ou labourer, & y proportionner le nombre de ceux qui auront les Fumiers à répandre; il faut toûjours la même profondeur de terre, & toûjours faire une premiére ouverture de tranchée d'environ une toiſe de large, & qu'elle ſoit par exemple de la longueur de tout un côté du carré, & pour cet effet on mettra le long du carré à foüiller la terre qu'on ſort de la tranchée, & qui ſervira pour remplir la jauge qu'on trouvera vuide à la fin du carré; cependant on fera arriver, ſoit à la Hotte, ſoit à la Civiére, ſoit avec les Animaux de bât les Fumiers dans le voiſinage de la place vuide, on mettra un nombre ſuffiſant de gens pour les répandre ſur le haut des talus, à meſure que les autres jettent ſans ceſſe de nouvelles terres vers les places vuides.

Je répons qu'avec un tel concert d'Ouvriers qui s'entendent bien dans leur ouvrage, on diſpoſera une terre à faire de tres-beaux, & de tres-bons Légumes, prenant ſoin d'y faire enfin un labour univerſel pour rendre la ſuperficie égale.

Je veux ſeulement qu'on obſerve que ſi la terre qui a beſoin d'être amandée eſt de nature ſéche & ſablonneuſe, on y employe des Fumiers les plus gras, par exemple de ceux de Vache, ou même de ceux de Cheval qu'on a fait pourrir dans un lieu humide; je ne fais guére de mention des Fumiers de Cochon, car outre qu'ils ſont aſſez rares, ils renferment une puanteur qui empêche de les ſouhaiter, ils ſont capables d'infecter la terre, & de lui donner un mauvais goût, dont les Fruits ſeroient infectez plûtôt que d'en être abonnis; que ſi ce ſont des terres groſſiéres, fortes & humides, on y mettra les Fumiers les plus grands & les plus ſecs, par exemple ceux de Cheval & de Mulet, contant toûjours que la quantité y doit être, non pas exceſſive, ni trop petite, mais médiocre & moderée, l'excès en ceci eſt dangereux; d'un autre côté à n'en point mettre dans la terre dont eſt queſtion, c'eſt un défaut qui ſe fera bien-tôt ſentir, comme auſſi d'y en mettre trop peu eſt un ſecours, qui pour n'être pas ſuffiſant, doit être regardé comme inutile, & ſur tout pour des terres maigres, à qui on demande au-delà de leur force, c'eſt-à-dire beaucoup de Légumes, gros & bien nourris.

La meſure que je croy la plus raiſonnable pour l'employ de ce Fumier, eſt d'en répandre une hottée de mediocre grandeur ſur la longueur de chaque toiſe de talus, quand il a environ l'épaiſſeur d'un pied de terre, ainſi une longueur de vingt toiſes ſur la largeur de ſix pieds, & ſur la profondeur de trois en conſommera ſix

vingt

vingt hottées de cette mediocre grandeur, c'est-à-dire, telle à peu près qu'une femme la peut porter.

Que si on n'a pas de Fumier pour en faire le mélange, que je viens d'expliquer, il faut se contenter d'en répandre sur la superficie le peu qu'on en peut avoir, & le répandre également, & après cela en faisant un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur, on l'enterrera de maniére qu'il ne paroisse plus par le dehors, & que cependant il ne soit pas trop avant, & pour ainsi dire hors de la portée des racines des Plantes.

Le Crotin de Mouton & de Chevre est tout propre pour cette maniére de Fumier, & il suffit extrêmement d'en répandre un ou deux pouces d'épais, cette petite quantité contribuëra à amander la terre tout autant qu'une plus grande des Fumiers de Cheval, ou de Vache.

Dans la verité je regarde le Crotin de Mouton comme celuy de tous les Fumiers qui a le plus de disposition à fertiliser toute sorte de terre; on verra plus particuliérement dans le Traité de la culture des Orangers, combien j'en fais de cas au dessus de tous les autres.

La Poudrette, les cureures de Colombier & de Poulalier peuvent faire quelques amandemens, mais je ne m'en sers gueres; l'un est trop puant, & assez rare, les autres sont pleins de Moucherons, qui s'attachans aux Plantes leur portent grand préjudice.

A l'égard des excremens qui viennent des Animaux aquatiques, ils ne valent rien du tout, non plus que ceux qui viennent des Garennes de Lapin, témoin la sterilité qui paroît autour des Clapiers; les feuilles d'hortolage pourris font quelque chose de livide & de froid, qui bien loin d'amander fait pourrir les nouvelles Plantes, & ainsi il ne s'en faut nullement servir.

Les feuilles d'Arbres qu'on a ramassées, & fait pourrir dans quelques fonds humides, deviennent plûtôt du terreau que du Fumier, si bien qu'elles sont plus propres à répandre pour garentir du hâle, qu'à fumer le dedans de la terre.

Le terreau est le dernier service qu'on retire du Fumier, ce Fumier ayant servi à faire des Couches s'y est tellement consommé, qu'il est enfin devenu aussi meuble que de la terre, & pour lors il est employé non plus comme Fumier qui engraisse, mais comme terre qui produit de petites Plantes; & ainsi on en met sept à huit pouces d'épais sur les Couches nouvelles pour y élever des Salades, des Raves, des Légumes à replanter, ou pour y planter à demeurer, comme Melons, Concombres, Laituës pommées, &c. on en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les terres nouvellement ensemencées au Printemps, & dans l'Eté, quand elles sont ou de nature trop séché, ou de nature qui s'endurcit, & se fend aisément à la chaleur; les graines sécheroient dans la premiére, & ne pourroient percer la superficie dans l'autre.

On a recours à ce terreau, qui conservant sa fraîcheur produite par les labours, ou par les arrosemens, fait que les graines germent aisément, & y levent ensuite heureusement; ce terreau fait encore ce bien au Jardinier, qu'il empêche les oiseaux de manger les nouvelles graines.

Les cendres quelles qu'elles soient seroient d'un grand usage pour ameliorer les terres, si on en avoit beaucoup, & comme on n'en a que tres-peu, on les met aux

pieds de quelque Figuier, ou de quelqu'autre Arbre, & elles n'y sont pas inutiles.

Certaines gens font particuliérement cas des terres de gazon pour servir d'amandement, & pour moy je les regarde dans un autre sens, c'est-à-dire comme propres à produire par elles-mêmes, & non pas à faire produire à d'autres, & j'estime encore davantage les terres qui sont au dessous de ce gazon, que nous appellons terres neuves, & qui par consequent n'ayant jamais été travaillées se trouvent neuves, c'est-à-dire, pleines de toute la fertilité que les bonnes terres peuvent avoir en elles, & partant heureux qui en peut faire des Jardins entiers.

Que si enfin on n'est pas en état d'aller jusques-là, & qu'au moins on en puisse avoir une quantité raisonnable, je voudrois qu'on l'employât ou toute entiere pour les Arbres fruitiers, ou qu'on l'employât au moins de la même maniére que j'ay fait employer les Fumiers pour les amandemens à vive jauge.

CHAPITRE XXIV.

Pour sçavoir s'il est bon de fumer les Arbres.

JE ne sçaurois approuver le sentiment de ceux qui étant prévenus de l'erreur commune sur le fait des Fumiers, en mettent indifferemment par tout, jusques-là que pour en faire une grande maxime, ils disent d'une maniére assez populaire, que particuliérement à l'égard des Arbres on ne leur sçauroit donner trop d'amitié, c'est le terme doux & galant dont il se servent en parlant de ce qu'on appelle vulgairement Fumier.

Mais pour faire voir si leur opinion est un peu raisonnable, je les prie de répondre à cinq choses que j'ay à leur demander sur ce sujet.

La premiere, s'ils entendent parler de toutes sortes d'Arbres.

La seconde, si c'est seulement des Arbres fruitiers.

La troisiéme, si en fait de ces Arbres fruitiers, c'est de tous en general qu'ils parlent, soit vigoureux pour les entretenir, soit infirmes pour les rétablir.

La quatriéme, s'ils ont une régle certaine pour la quantité de Fumier qu'il faut donner à chacun, & pour l'endroit où il le faut placer.

Et la cinquiéme, si on les doit fumer en toute sorte de terre, soit bonnes, soit mauvaises.

Je n'oserois pas croire que leur pensée pour les Fumiers s'étendent generalement à tous les Arbres, puisque de l'aveu de tout le monde ceux des Forests, ceux de plaine campagne, & ceux des avenuës des maisons se portent d'ordinaire fort bien sans avoir jamais été fumez, si ces Messieurs conviennent de ces veritez sur le fait des Arbres qui ne sont pas fruitiers, ils tombent sans y penser dans la conviction à l'égard de ceux qui le sont, puisque constamment les uns & les autres se nourrissent de la même maniere, c'est-à-dire par leurs racines; en effet ces racines ayant à travailler dans une terre naturelle, quand elle est passablement bonne, elles ne manquent pas d'y trouver suffisamment ce qui leur est necessaire pour la vie.

Mais

Mais quoi que ç'en soit, vrai-semblablement ces Messieurs se retranchent à appliquer seulement aux Arbres fruitiers la maxime dont il s'agit ; or de bonne foi je ne croi point qu'ils osent avouër que leur intention soit de parler de tous en general ; car quelle apparence de dire qu'une même chose soit également bonne pour tant d'Arbres qui se trouvent d'une constitution si differente, les uns plus ou moins vigoureux, les autres pareillement plus ou moins infirmes, les uns de Fruits à pepin, les autres de Fruits à noyau, &c.cependant ils ne se sont point encore expliquez sur cette difficulté, & n'ont jamais parlé qu'en termes generaux sur cette matiére, ou comme nous avons dit, ils employent le beau nom d'amitié pour persuader plus agreablement.

Je ne croi pas non plus que si on les presse de se déclarer, ils aillent dire qu'ils entendent parler des plus vigoureux, puisque constamment la grande vigueur paroissant incompatible avec l'abondance des Fruits, ce seroit un mêchant expédient pour tâcher d'en faire venir que d'avoir recours à une chose qu'ils croiroient propre à entretenir cette vigueur, ou peut-être même l'augmenter ; & de plus le Fumier n'étant regardé que comme un remede, & les remedes n'étant vrai-semblablement que pour les malades, il s'ensuit que ce Fumier ne doit point être pour ces Arbres, qui bien loin d'avoir aucune infirmité marquent dans toute leur étenduë une santé parfaite, ainsi supposé que le Fumier soit capable de faire quelque chose aux Arbres, je croy certainement, qu'il pourroit nuire à ceux-ci plûtôt que de leur procurer quelque avantage.

Il faut donc qu'on vienne à dire que ce sont les Arbres infirmes qu'on croit avoir besoin du secours des Fumiers ; mais pour en venir, s'il est possible, à désabuser d'une telle erreur, j'assure d'abord & de bonne foi, que par une experience étudiée pendant une longue suite d'années, je sçai seurement que tout le Fumier du monde ne sçauroit rien operer en faveur de quelqu'Arbre que ce soit;j'avois été long-tems dans l'erreur commune, ma curiosité ayant commencé par là, aussi bien que par la routine des décours,&c.mais enfin j'en suis heureusement revenu, & tous ceux qui sans aucune prévention voudront s'instruire de la verité du fait, conviendront avec moi que tout au plus la peine & la dépense en sont inutiles ; je dis même qu'on est bien-heureux si elles n'ont point été pernicieuses ; car ces Fumiers, comme j'ay dit ailleurs, sont sujets à engendrer des vers qui font mourir les Arbres, ou au moins toute leur vertu ne sçauroit faire produire que de petites racines ; or telles racines qui sont veritablement bonnes pour de petites Plantes,ne peuvent absolument contribuer à faire ces beaux jets, qui font connoître qu'un Arbre est vigoureux au point qu'on les demande.

Mais pour aller un peu plus avant dans la preuve convaincante de cette verité que j'établis, je voudrois bien qu'on me dit au juste ce que c'est qu'un Arbre infirme, c'est une matiere dont je parle assez amplement dans le Traité des maladies des Arbres, &c. & quant à present je me contente de dire, que par exemple un Poirier infirme n'est pas toûjours celuy qui pousse jaune, on en voit de fort vigoureux qui ont le feuillage de cette couleur-là, c'est seulement celui dont il meurt quelques grosses branches vieilles, ou celui dont l'extrêmité des jets séchent,ou celui qui n'en fait aucuns,& demeure galeux,plein de chancres & de mousse, & cependant fleurit infiniment,mais où peu de Fruits y noüent,ou ce qu'il en nouë demeure

petit, pietreux & mauvais; que si l'Arbre pousse de grands jets jaunes, ce qui d'ordinaire arrive à quelques Poiriers sur Coignassiers, qui étant plantez en terre un peu séche & maigre se portent naturellement bien, ce défaut de feüilles jaunes vient de ce que quelques principales racines se trouvant à fleur de terre y sont alterées par les chaleurs d'Eté; or le Fumier employé pour amander, & par consequent mis un peu avant dans la terre ne sçauroit empêcher cela.

D'un autre côté, si à cet Arbre infirme, il meurt quelques branches, ce defaut peut venir, soit de ce que l'Arbre est trop chargé de branches, eu égard à son peu de vigueur, en sorte qu'il ne peut fournir à les nourrir toutes, soit de ce qu'il est planté trop haut, ou trop bas, soit enfin de ce que la terre, qui le doit nourrir, est ou mauvaise, ou usée, & sur tout que dans le pied de l'Arbre il y a beaucoup de racines mortes.

Or au premier cas, le Fumier ne déchargera pas cet Arbre de son trop grand fardeau: au second, il ne fera pas qu'il devienne mieux planté; & au troisiéme, il ne ressuscitera pas les racines mortes, & enfin n'en fera point venir de grosses nouvelles; car jamais les Fumiers n'ont pu parvenir jusques-là, tant les grands, quelques pourris qu'ils soient, que les petits qu'on appelle terreaux: ainsi tant qu'il ne se fera point de grosses racines nouvelles, il ne se fera point aussi de beaux jets nouveaux; & tant qu'il ne se fera point de ces sortes de jets nouveaux, les Arbres demeureront toûjours vilains, & les fruits ne seront jamais bien conditionnez dans leur qualité, ni ne satisferont pas non plus par l'abondance.

Joint que si le Fumier pouvoit rendre vigoureux un Arbre qui ne l'étoit pas. Premiérement je l'aurois éprouvé quelquefois, aprés l'avoir essayé si souvent; & cela étant, j'aurois grand tort de me revolter contre une opinion si bien établie, & de vouloir en même temps introduire une doctrine nouvelle, qui, au lieu de me faire quelque bien, ne seroit propre qu'à me tourner en ridicule: en second lieu, si les Fumiers pouvoient donner de la vigueur, & sur tout à des Arbres vieux & infirmes, il en arriveroit sans doute un inconvenient tres-fâcheux, qui seroit de faire pousser quantité de faux bois, & de détruire la disposition où cet Arbre étoit pour fructifier; car enfin, contre l'intention du Maître, ils feroient allonger en bois les boutons qui s'étoient arrondis pour faire le Fruit, & il faut necessairement ôter ces sortes de bois comme mal conditionnez & mal placez.

J'explique plus particuliérement dans un autre endroit, ce qui en tel cas est à faire pour le mieux, & c'est dans la fin du cinquiéme Livre où je propose les remedes à l'infirmité des vieux Arbres.

Mais supposé qu'il fût bon de fumer les Arbres, dont je ne conviens pas, quelle mesure juste peut-on avoir pour le plus ou le moins de Fumier qu'il faudroit à chacun, la petite ou la médiocre quantité feront-elles le même effet que la grande, ou la grande ne fera t-elle pas davantage que la petite ou la mediocre, &c. & de plus en quel endroit placera-t-on ce Fumier, sera-ce bien prés du tronc, sera ce loin? il sera inutile prés du tronc, puisque les extrêmitez des racines, où se fait toute l'action, étant éloignées de là n'en pourroient profiter, & cependant c'est particuliérement en cet endroit là où l'on a accoûtumé de le mettre, ce seroit donc dans le voisinage de ces extrémitez où il faudroit placer cet amandement, mais le moyen de sçavoir au vrai en quelle partie elles se trouvent, joint que ces

extrémitez qui s'allongent tous les ans, changent par conſequent de place tous les ans, &c.

Je finis par cette obſervation qui eſt ſi vulgaire, qu'on voit des Arbres infirmes dans les bonnes terres, auſſi bien que dans celles qui ne le ſont pas; faudra-t-il faire le même remede dans les unes que dans les autres? il me paroît aſſez difficile de répondre juſte ſur ces trois derniéres queſtions, ſi bien que conſtamment on s'engage à de grands embarras, ſi on veut faire conſiſter dans les Fumiers le ſeul bon remede qu'il faut aux Arbres fruitiers, ſoit quand il s'agit de les entretenir dans la vigueur qu'ils ont, ſoit quand il s'agit de recouvrer celle qu'ils ont perduë; je trouve beaucoup mieux mon conte, & à moins de frais, à me ſervir de terres neuves que d'aucuns Fumiers, quels qu'ils puiſſent être; j'explique ailleurs la maniére d'employer ces terres neuves, & c'eſt ce qui m'a fait dire encore dans un autre endroit, qu'une des principales conditions, pour réüſſir à planter de jeunes Arbres, ſi d'ailleurs ils ſont bons & bien taillez par les racines, eſt de les planter dans une terre qui ſoit au moins paſſablement bonne, & qui n'ait jamais été fumée.

CHAPITRE XXV.

Quelle ſorte de terre convient le mieux à chaque eſpece d'Arbres fruitiers.

JE finis cette ſeconde partie après avoir dit que les Sauvageons de Poiriers, de Pommiers, & même ceux qui s'appellent Paradis, & pareillement les Pruniers & les Figuiers s'accommodent aſſez bien de toute ſorte de terre, ſoit chaude & ſéche, ſoit froide & humide, pourvû qu'il y ait ſuffiſamment de fond, c'eſt-à-dire, au moins deux bons pieds & demi, ou trois pieds, encore le Figuier ſe paſſe-t-il à beaucoup moins.

Le Coignaſſier ne s'accommode point des terres ſéches & legéres, il y jaunit trop aiſément; l'Amandier & le Pêcher de noyau font mieux dans celle-cy que dans les terres fortes, dans leſquelles ils ſont tres-ſujets à la gomme; telles terres fortes ſont plus propres pour les Pruniers, les Meriſiers, les Groſeillers, les Framboiſiers, &c. la Vigne veut plûtôt certaines terres legéres pour y faire de bon raiſin & de bon vin, que les terres fortes & froides; le Ceriſier de pied fait aſſez bien dans celles qui ſont ſéches & legéres, mais encore mieux dans les terres franches.

Après avoir expliqué quelles ſortes de terres ſont les meilleures pour chaque ſorte de Plant, on pourroit, ce ſemble, tirer les conſequences neceſſaires pour les eſpeces de Fruits qui ſont greffez ſur ces ſortes de Plant, par exemple pour les Poiriers qui ſont greffez ſur franc, ou ſur Coignaſſier, pour les Pêchers greffez ſur Pruniers, ou ſur Amandiers, &c.

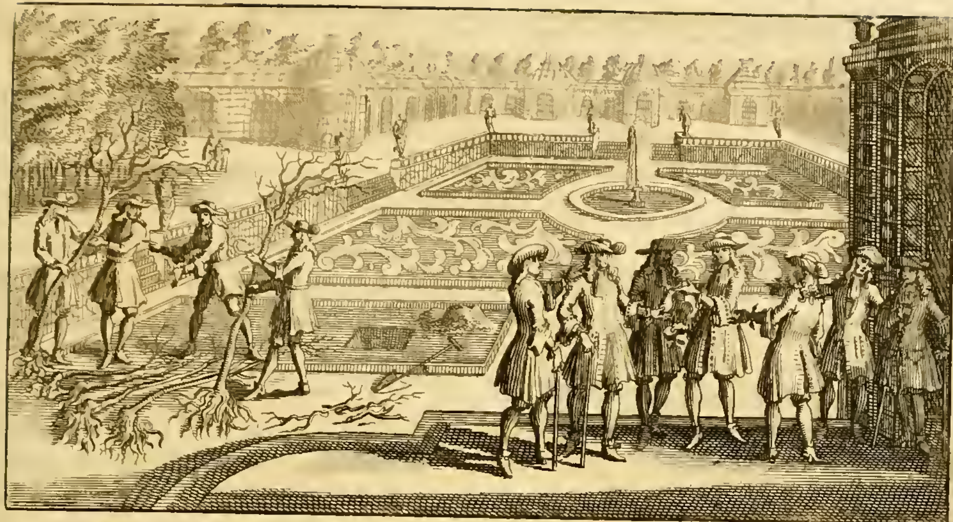
Mais cependant, comme nous dirons ci-après, il n'en eſt pas pour le bon goût des Fruits la même choſe que pour la vigueur des Arbres; les Poires de Bon-chrétien d'Hyver, de Petit-oin, de Lanſac, d'Eſpine, &c. ſeront toûjours inſipides, & la plûpart pierreuſes, ou pâteuſes, & farineuſes, ſi elles ſont dans un fond froid & humide,

humide, quel que ſoit le pied Sauvageon, ou Coignaſſier, & principalement en Buiſſon; il en ſera de même pour les Pêches, les Pavies, &c. ces ſortes de Fruits demandent particuliérement le terroir aſſez ſec, ou qu'au moins il ſoit déſéché par des pierrées & des pantes étudiées, ſi naturellement il eſt humide; enfin, generalement parlant, les Arbres ſont d'ordinaire vigoureux dans les terres fortes, mais les Fruits n'y acquiérent guére le bon goût qui leur convient, & qu'ils trouvent dans les terres plus ſéches.

Ce n'eſt pas aſſez que nous ayons nos Jardins bien cultivez par les labours & les amandemens, il les faut encore tenir fort propres, c'eſt-à-dire qu'il faut que les Allées ſoient toûjours bien nettes de pierres, & de méchantes herbes, toûjours fermes pour s'y promener aiſément & commodément, que les labours ſoient pareillement nets & de pierres, & de méchantes herbes, que les Arbres ſoient toûjours nets de Toupillons, de Chenilles, de Limaçons, de Mouſſe, &c. bref les Jardins utils doivent autant plaire, quand ils ſont vieux faits, qu'ils plaiſent peu quand ils viennent de l'être, & par là ils ſont differens des Parterres, qui ne ſont jamais ſi propres & ſi beaux à voir que le jour qu'ils ſortent des mains de l'Ouvrier; car pour lors ils ſont embellis de Fleurs plantées de nouveau, ils ont leurs Allées bien ſablées & bien tirées, les gazons tous frais, enfin ils reſſemblent, pour ainſi dire, à ces nouvelles mariées qu'on vient d'ajuſter de poudre, de mouches, de rubans, de bouquets, &c. pour les rendre plus agreables, au lieu que nos Jardins utils qui doivent veritablement ſentir la ménagere de la maiſon, doivent avoir une propreté aiſée & naturelle, & non pas une propreté contrainte & étudiée.

Fin de la ſeconde Partie.

TROISIE'ME



TROISIE'ME PARTIE DES IARDINS FRVITIERS ET POTAGERS.

De ce qui est à faire en toute sorte de Iardins, tant pour choisir sagement, que pour proportionner & placer en chacun les meilleures especes d'Arbres fruitiers, qu'on y peut mettre, soit en Buisson, soit en Espalier, soit de haute tige.



Armi les Fruits qui sont presentement dans le commerce du monde; on peut dire sans prévention qu'il en est de si exquis, & de si parfaits, qu'on ne connoît rien de plus délicieux au goût, & peut être même ne connoît-on guére rien de plus utile à la santé; aussi voyons-nous qu'on est tellement accoûtumé d'en user en tout temps, que peu s'en faut qu'on ne les mette au nombre des choses, qui sont absolument necessaires à la vie; on ne voit plus personne qui s'en puisse passer, si bien qu'enfin il n'est rien qu'on ne fasse pour en avoir : c'est ce qui fait que quelques magnifiques & abondans que soient les grands regales, on y trouve toûjours à redire, si de beaux & de bons Fruits n'en relévent l'éclat, & n'en laissent une grande idée dans l'esprit des conviez; de là vient pareillement que la maison de campagne la plus somptueuse & la plus superbe manque d'un de ses principaux ornemens, si elle n'est accompagnée de Jardins fruitiers qui soient beaux & bien entendus; aussi la nature qui ne fait rien en vain, a été

ſoigneuſe de nous produire un nombre infini de differentes ſortes de Fruits, & en même temps nous a inſpiré une forte inclination, non ſeulement à cultiver ceux de nos climats, mais même à les multiplier en y joignant ceux des Païs étrangers ; ſi bien qu'à vray dire nous devons regarder cette abondance comme une des plus grandes obligations que nous lui ayons, & il ſemble même que tout ce qu'elle a fait d'ailleurs pour nous faire vivre & ſubſiſter, ſeroit peu de choſe, [a] ſi nous étions privez de ce tréſor, que le Jardinage nous fournit, tréſor qui nous eſt d'un extrême ſecours ; car en effet qu'avons-nous de plus precieux & de plus commode dans la vie, que de trouver de bons Fruits dans tous les païs habitez ? qu'avons-nous de plus important que d'en avoir amplement pour toutes les ſaiſons de lannée.

Ce ſeroit ici un beau champ à faire l'éloge de ces riches preſens, que la terre fournit d'elle-même juſques dans les foreſts les plus obſcures, & dans les déſerts les plus affreux ; mais c'eſt un parti, qui n'eſt nullement de ma profeſſion, & encore moins de mon deſſein : auſſi comme je me ſens incapable de l'entreprendre avec ſuccès, je n'ay garde de m'y embarquer ; je me retranche plus volontier à communiquer avec plaiſir, ce que mon experience m'a fait trouver, pour apprendre à tirer de grands avantages dē ces chefs-d'œuvres de la nature, & aider ſur tout à les perfectionner par noſtre induſtrie.

Or quoi que ſous le nom de Fruits on entende generalement tout ce qui eſt Fruit de Jardins, je ne prétens pas pourtant parler ici de ceux qu'on peut appeller Fruits de la petite claſſe, par exemple des Fraiſes, Framboiſes, Groſeilles, & non pas même des Melons, quoique conſtamment dans le genre de Fruits il n'y ait rien de plus excellent : ce ſont articles que je reſerve pour faire partie du Potager ; je ne parlerai donc ici que de ceux, qui viennent à des Arbres, & qui, quand l'eſpece en eſt bonne, & le terroir bien conditionné, font les veritables ornemens des Jardins ; car autrement il y en a beaucoup, qui au lieu de faire honneur, font, pour ainſi dire, affront au maître qui les cultive.

Après que j'auray parlé de ces bons fruits de toute ſorte d'Arbres, je parlerai auſſi de ces ſortes de raiſins, dont les honnêtes gens font tant de cas.

[b] Je ne puis paſſer outre, que je n'aye marqué, combien je ſuis ſurpris de tout ce qu'on voit de Fruits, tant en general, qu'en particulier : pour les eſpeces j'ai lieu de l'être beaucoup, pour en avoir fait des deſcriptions exactes, tant du dedans, que du dehors, ſoit en fait de Fruits à pepin, ſoit en fait de Fruits à noyau, & même en fait de Figues & de Raiſins, comme on le verra ci-après ; juſques-là qu'en matiére de Poires ſeulement, je puis dire avec verité, que j'en ay vû, goûté & décrit plus de trois cens eſpeces toutes tres-differentes les unes des autres, ſans y en avoir cependant trouvé qu'une trentaine, qui, à mon goût fuſſent excellentes ; en ſorte qu'elles me paruſſent avoir réguliérement plus de bonnes qualitez, que de mauvaiſes.

Je m'attens bien de trouver des curieux, à qui mon avis ſur le fait du choix ne plaira pas en toutes choſes ; mais ils me permettront, s'il leur plaît, de leur faire ici

a Diviſę arboribus patriæ. *Georg.* 2.

b Sed neque quam multæ ſpecies, nec nomina quæ ſint, eſt numerus, neque enim numero comprendere refert ; quem qui ſcire velit, Libyci, velit ęquoris idem diſcere, quam multæ zephiris turbentur arenæ, &c. *Georg.* 2.

ici une tres-humble priére, qui eſt, qu'auparavant de prononcer contre moi ſur l'eſtime, ou ſur le mépris que je fais de certains Fruits, ils commencent par examiner particuliérement mon intention, qui cherche à établir une ſuite perpetuelle de bons Fruits, & qu'après cela ils ayent à ſe ſouvenir premiérement, qu'il ne faut point diſputer des goûts : c'eſt un principe inconteſtable : ſe ſouvenir en ſecond lieu, qu'il faut avoir de grands égards, ſoit à la bizarrerie des ſaiſons, dont nous ne ſommes pas les maîtres, ſoit à la diverſité des terres & des climats, que l'on ſçait être preſque infinie, ſoit à la nature du pied de l'Arbre, qui quelquefois eſt bon, & quelquefois mauvais, ſoit enfin à la maniére ou figure, dans laquelle les Arbres produiſent.

Ce ſont toutes matiéres qui demandent beaucoup de conſiderations, & ſont tres-capables de faire balancer les opinions des juges ; il ſe trouve quelquefois de méchantes Poires parmi des Virgoulé, des Leſchaſſerie, des Ambrette, des Epine, &c. il ſe trouve de méchantes Pêches parmi des Mignonnes, des Madelaines, des Violettes, des Admirables, &c. il ſe trouve enfin de méchantes Prunes parmi les Perdrigons, de méchans Raiſins parmi les Muſcats, & de méchantes Figues parmi le plus eſtimées, &c. n'eſt-ce pas de quoi étonner un curieux, autant appliqué que je le ſuis, & ſerois-je excuſable, ſi je ſupprimois ſur cela les grandes obſervations, & les reflexions que j'y ay faites : d'où enfin j'ay conclu que, quoy que dans une certaine eſpece de bons Fruits il s'en trouve quelques-uns de défectueux, il ne s'enſuit pas pour cela que toute l'eſpéce ſoit à rejetter, ni que pareillement il faille faire grand cas d'une autre, qui, quoy-que connuë pour mauvaiſe parmi les habiles connoiſſeurs, ne laiſſe pas d'en fournir quelques-unes de paſſables, dont les gens peu délicats ſe rendent amoureux.

Tout le monde convient premiérement que ſur le fait des Fruits, en ce qui regarde leur nature, il y en a de trois claſſes, c'eſt à ſçavoir qu'il y en a de tres bons, qu'il y en a de tres-mauvais, & qu'enfin il y en a qui ne pouvant être compris dans le nombre de ceux-là, peuvent être regardez comme Fruits ſimplement paſſables & médiocres ; ce ne ſont d'ordinaire que ces derniers, qui trouvant par-ci par-là des amis, & des partiſans, donnent lieu de diſputer pour le chois ; car rarement arrive-t-il qu'on ne ſoit pas d'accord pour l'eſtime des premiers, & pour le mépris des ſeconds : une bonne Poire de Rouſſelet, ou de Virgoulé eſt eſtimée par tout ; une Poire de Parmein, ou de Fontarabie eſt auſſi mépriſée par tout : mais il n'en eſt pas de même pour un Doyené, pour un Saint Lezin, &c.

On convient auſſi, que par exemple tel Fruit eſt mauvais une année, ou à une certaine expoſition, qui aura paru bon pluſieurs autres années de ſuite, ou à d'autres expoſitions ; & reciproquement tel Fruit ſe trouve bon cette année-ci, qu'on n'aura pû ſouffrir les précedentes.

Et enfin on convient que dans une ſorte de terre, & de climat, & de figure d'Arbre, tel Fruit eſt bon, qui reguliérement ſe trouve mauvais dans un different climat, ou dans un autre fond, ou dans une autre figure d'Arbre ; il s'en faut de beaucoup, que par exemple tout ce qui eſt bon Fruit en plein vent ſoit également bon en Buiſſon, &c. ni que tout ce qui réüſſit en Eſpalier ait par tout la même deſtinée en plein air, &c. ny que tout ce qui eſt bon dans un fond ſablonneux le ſoit également dans une terre humide, &c. je feray ſur cela une diſcuſſion autant exacte

qu'il me ſera poſſible, pour tâcher d'en venir à décider ſur le chois,& ſur l'ordre de la préference, dont il s'agit.

Et de plus, comme apparemment je ne ſuis pas encore parvenu à connoître tout ce qu'il y a de bons Fruits dans l'Europe, encore moins ce qu'il y en a dans le reſte de l'Univers; il y en a peut-être qui pourroient icy réüſſir, & qui par conſequent, ſi j'en connoiſſois le mérite, me feroient changer quelque choſe dans la diſpoſition que j'établiray; j'en demeure d'accord, car comme je ſuis aſſez perſuadé qu'il ne s'en fait plus de nouveaux, auſſi ne diſconviens-je pas que de temps en temps il ne s'en découvre quelques-uns, qui, après avoir été long temps dans l'obſcurité de certains cantons éloignez, viennent enfin à ſe faire connoître, & admirer dans le grand monde; nous en avons bien parmi nos plus exquis, dont j'oſe dire qu'il n'étoit ici aucune mention dans les premieres années de ma curioſité.

Je ne manquerai pas de tirer avantage des nouveautez, s'il nous en arrive, & j'exhorte de tout mon cœur tous ceux qui verront ce Traité à vouloir témoigner pour le public le même zéle, dont à cet égard je fais profeſſion; au moins eſt-il certain que je n'ay pas voulu hazarder de dire ce que je penſe particulierement en cette matiére de chois,& de proportion de Fruits, qu'après y avoir grandement travaillé; j'ay eu pour but de donner enfin un avis qu'on peut ſurement ſuivre, & executer dans une bonne partie du Royaume, & dans tous les climats qui lui ſont ſemblables; & c'eſt dans cette vûë que j'entretiens depuis plus de trente ans un commerce particulier avec la plûpart des curieux de nôtre ſiécle, tant de Paris & de nos Provinces de France, que des païs éloignez, & des Royaumes circonvoiſins. Je me ſuis étudié à avoir par tout des amis illuſtres en Jardinage, pour profiter autant que j'ay pû de leurs lumieres, & de leurs richeſſes dans le temps que de mon côté je tâchois de ne leur être pas inutile; & comme, ſans vanité, je n'y ay pas trop mal réüſſi juſqu'à preſent, on peut s'aſſurer que je ne diſcontinuëray jamais de travailler avec tout le ſoin poſſible, pour attirer parmi nous ce qu'il y aura ailleurs de plus conſiderable en fait de Fruits, c'eſt-à-dire enfin que je prétens non ſeulement eſſayer de ſatisfaire & régler en ceci ma curioſité, qui n'eſt pas petite, mais auſſi celle des honnêtes Jardiniers, qui n'eſt pas moins grande que la mienne.

Or quoi qu'il ne ſoit pas mauvais d'être toûjours en queſte pour découvrir, s'il ſe peut, quelques Fruits nouveaux, qui meritent nos ſoins & nôtre culture, & c'eſt ce que je fais ſans aucun relâche; il me ſemble cependant que nous pouvons preſentement nous vanter d'avoir de quoi faire des Jardins, qui ſoient raiſonnablement garnis pour toutes les ſaiſons de l'année: ſi bien que je croi pouvoir dire qu'il n'y a pas trop grande neceſſité de nous mettre fort en peine d'en chercher davantage. Il y a vingt-cinq ou trente ans que nous n'aurions pas pû avancer la même choſe, & ſans doute nos péres étoient beaucoup moins riches que nous ne le ſommes.

Toutefois il en faut convenir de bonne foi, nous avons les mois de Mars & d'Avril qui ſont à plaindre, ils manquent de bons Fruits tendres & beurrez: les ſortes de Poires qui ſont reſtées pour ces temps-là, n'ont pas le don de plaire, comme celles qui viennent de paſſer, ni même comme pour la plûpart elles l'avoient autrefois;

autrefois ; il ſemble qu'elles vont tous les jours en diminuant de leur ancien credit ; il faut cependant s'en contenter juſqu'à-ce qu'on en ait de meilleures à mettre en leur place : mais ſur tout je trouve qu'on n'eſt pas trop malheureux, ſi les Poires de Bon-chrétien, qui ſont les derniéres à acquerir leur maturité, ſont pourvûës de toute la bonté qu'elles peuvent avoir, car ſans doute il en eſt de tres-bonnes ; les Pommes qui reſtent, & qui doivent durer juſqu'au mois de Juin ſatisfont bien quelques curieux dans la fin de l'Hyver, & dans le commencement du Printemps, mais en verité ce n'eſt ni le plus grand nombre, ni ſur tout les principaux.

Pour établir donc, & autoriſer mon jugement ſur ce que nous avons de Fruits connus, je puis aſſurer, & on le doit croire, que je ne me ſuis pas contenté de les avoir pluſieurs années de ſuite vûs, goûtez & examinez ſans prévention aucune, & avec une exactitude auſſi grande que la matiére le requeroit, mais que même pour tâcher de ne rien déterminer que bien à propos, j'ay fait de fréquentes aſſemblées de curieux, c'eſt-à-dire, de gens fort entendus en ce fait-là, & d'un goût peut-être auſſi délicat qu'il y en ait dans le Royaume.

[a] Après tant de précautions & d'experiences je me ſuis enfin reſolu à faire ce Traité, & pour y réüſſir, & avoir en même temps occaſion de dire ce qu'il y a de bon ou de mauvais en chaque Fruit en particulier, avec les differens noms, dont la plûpart ſont déguiſez ſuivant les differens païs où ils ſe trouvent : car le nombre des Fruits qui n'ont qu'un nom, & particuliérement en fait de Poires, comme par exemple le Bon-chrétien, le Rouſſelet, le Beurré, le Meſſire Jean, le Portail, &c. eſt tres-mediocre ; il n'en eſt pas de même pour les autres Poires, pour les Prunes, les Pêches, les Pommes, &c. il n'y en a guére qui n'ayent deux & trois noms, & ſouvent d'avantage.

J'ay crû premiérement que, comme je l'ay promis, je devois tâcher de faire le portrait, ou la deſcription de chaque Fruit, & de la faire même aſſez grande, afin que cela puiſſe ſervir d'inſtruction pour une choſe, que je croi neceſſaire, tout au moins elle eſt importante, c'eſt-à-dire, pour apprendre plus aiſément, ſoit à la vûë, ſoit au goût, le ſeul & veritable nom que les Fruits doivent avoir, & ce ſera ſans doute celui qui ſera en uſage parmi les habiles curieux de la Cour, tout de même qu'aux autres choſes on ſuit exactement la mode, & les maniéres qui s'y pratiquent.

De cette détermination du nom de chaque Fruit bien autoriſé par la deſcription que j'en aurai faite, il arrivera, comme j'eſpere, qu'on ne tombera plus dans l'inconvenient d'en avoir de méchans ſous le nom de ceux qui ſont bons, & d'en avoir un même ſous differens noms, & par conſequent de n'avoir que peu d'eſpeces, quand on croyoit en avoir beaucoup, eu égard au grand nombre d'Arbres qu'on avoit dans ſon Jardin ; je mettrai ces deſcriptions aux endroits, ou je décideray du chois de chaque Fruit en particulier, & comme j'ay dit ailleurs, elles ne ſeront que pour ceux qui voudront prendre la peine de les lire ; les autres qui n'auront que l'empreſſement de ſçavoir au plûtôt quels ſont les bons, & quelle proportion eſt à y garder en chaque Jardin, trouverent ci-après un petit Abregé qui pourra ſur le champ les ſatisfaire.

J'ay crû en ſecond lieu, qu'il ne ſeroit pas mal à propos de ſuppoſer que j'ay à

[a] *Deſſein de l'ordre de cette Partie.*

donner mon avis à quantité de nouveaux curieux l'un après l'autre, tous voulans planter des Arbres fruitiers, mais tous embarrassez pour se déterminer, tant sur le chois des especes, que sur le nombre des Arbres de chacune.

Le premier, par exemple, n'ayant peut-être uniquement de place que pour un Arbre, soit à mettre en Buisson, soit à mettre en Espalier, le second, n'en ayant que pour deux, l'un ayant place pour une centaine d'Arbres, l'autre en ayant pour beaucoup davantage, &c. ils cherchent tous à se déterminer sur le chois, & le cherchent avec chaleur; car rien n'est pareil à celle d'un nouveau curieux, qui meurt d'envie de voir son Jardin fait, & promptement fait, mais ni les uns, ni les autres ne sçavent par où commencer, n'ayant encore pour cela reçu aucun secours de personne.

Pour soulager leur peine & leur inquiétude, je me mets à la place de tous tant qu'ils sont, successivement les uns après les autres, afin de conseiller à chacun de faire, ce qu'actuellement je ferois moi-même, si j'avois à faire ce que chacun d'eux entreprend; si bien que tantôt je suis un curieux qui veut planter un tres-petit Jardin, tantôt j'en suis un autre qui en veut planter un mediocre, & tantôt un autre qui en veut planter un fort grand; & même le personnage que je fais ici, n'est pas seulement pour aider à bien faire un Plant nouveau; je prétens aussi apprendre par même moyen à en corriger un vieux qui n'est pas bien entendu, de maniére que je veux faire en sorte qu'au bout de quelques années chacun de ceux, qui voudront suivre mon avis, trouve infailliblement dans ses Jardins le plaisir, qu'il s'y étoit proposé.

On pourra dire qu'il n'est pas trop ordinaire d'avoir des Jardins si petits, qu'on n'y puisse planter qu'un Arbre, ou deux de chaque sorte; mais quand bien même cela seroit, ce qui n'est pourtant pas, témoin les Jardins de tant de Religieux dans les Convents, & de tant de petits Bourgeois dans les Villes, &c. je demande cependant la liberté de le supposer comme une chose qui me paroît non seulement commode dans mon dessein, mais qui sur tout me paroît necessaire pour faire mieux, & plus utilement entendre à tout le monde.

[a] Et cela étant, je dois avertir d'abord, que parmi toutes les especes de Fruits, soit à pepin, soit à noyau, il y en a que je plante volontiers dans un Jardin d'une certaine grandeur, & que je n'estime pas assez pour les planter dans un Jardin d'une plus petite étenduë; ce qui peut entrer dans le petit, pouvant bien veritablement être reçû dans le grand, mais du grand au petit la consequence ne me paroissant pas bonne.

De plus, comme il y a differentes maniéres d'avoir des Arbres fruitiers, je dois aussi avertir, par exemple en fait de Poires, qu'il y a des especes que je ne veux gueres qu'en Buissons, comme des Beurré, des Virgoulé, &c. & d'autres que je mets volontiers en Arbres de tige, comme tous les Fruits de mediocre grosseur, & sur tout ceux qui ont disposition à être pâteux & insipides, comme les Petit-oin, Sucré-vert, Espine, Loüise-bonne, Lansac, &c. J'avertis aussi qu'il y en a, qui regulierement ne viennent bien qu'en Espaliers, comme les Bon-chrétien, les Bergamottes, petit Muscat, &c. d'autres qui réüssissent assez heureusement de quelque maniére qu'on les mette, comme les Rousselets, les Robine, les Leschasserie, les S. Germain, &c.

Enfin

[a] AVERTISSEMENT.

Enfin y ayant differentes natures de fond, & differentes situations de Jardins, je dois avertir.

Qu'il y a des Fruits qui ne veulent que des terres séches, comme les Pêches, les Muscats,& d'autres qui ne réüssissent pas mal dans celles qui sont un peu humides, comme les Cerises, les Prunes, &c.

Qu'il y a des fonds qui ne s'accommodent pas indifferemment de toutes sortes de Plans, par exemple les Pêchers sur les Pruniers, les Poiriers sur Coignassiers aiment mieux les fonds gras que les fonds secs; au contraire des Pêchers sur Amandier, & des Poiriers sur franc, les uns & les autres faisans fort bien dans les fonds sablonneux.

Qu'il y a des Fruits qui ne viennent bien qu'à l'abri du froid, témoin les Muscats & les Figues, & sur tout dans le voisinage de Paris, & d'autres qui souffrent assez bien le grand air, comme tous les Fruits rouges, & la plûpart des Fruits à pepin.

Et qu'enfin les terroirs humides sont propres à faire de gros Fruits, mais non pas à en faire de fort délicats, à moins d'un soin & d'une culture extraordinaire, au lieu que les terroirs secs sont propres à les faire de bon goût,mais aussi ne les font-ils que petits, s'ils ne sont extraordinairement secourus.

Voulant dire mon avis sur toutes ces differences, sçavoir difference de grandeur de Jardin, difference d'expositions dans ces Jardins, difference de situations & de terre, difference de figures d'Arbres & de qualité des pieds, sur lesquels ces Arbres sont greffez, comme aussi voulant dire particuliérement mon avis sur toutes sortes de Fruits, premiérement, pour faire choisir les meilleurs, en deuxiéme lieu, faire que parmi ces meilleurs on ne s'arrête qu'à ceux, qui peuvent le mieux réüssir en la figure d'Arbres, qu'on les doit planter; en troisiéme lieu, faire qu'à chaque Arbre on destine la place du Jardin, qui lui est la plus necessaire; & enfin faire qu'il y ait une juste proportion dans le nombre d'Arbres de chaque espece.

Je parlerai d'abord des Fruits à pepin à commencer par les Poiriers, pour sçavoir premiérement qui sont ceux qui peuvent réüssir en Buisson; en second lieu qui sont ceux qu'on peut heureusement planter en Arbres de tige; en troisiéme lieu qui sont ceux qui demandent d'être en Espalier, & enfin qui sont ceux qui donnent satisfaction en toutes maniéres : après cela je dirai succinctement tout ce que je pense à l'égard des Pommes, pour marquer celles que j'estime le plus, & celles que j'estime le moins, soit pour buisson, soit pour plein vent; car je ne croi pas qu'il faille se mettre en peine d'en avoir d'une autre maniére,c'est-à dire d'en avoir en Espalier.

Après avoir employé en buissons & en Arbre de tige tout le terrein du milieu de chaque Jardin, je viendrai ensuite à la partie la plus curieuse des Jardins, qui sont les Espaliers, & tâcherai de faire connoître de quelle façon j'estime, qu'il faut employer utilement ce qu'on a de murailles, quelque petite, ou quelque grande quantité de toises qu'on en ait; quels Fruits sur tout méritent d'y avoir place, & quels Fruits sont indignes d'en approcher; sur quoi je traiteray non seulement des Prunes & des Pêches, mais aussi des Figues & du Raisin, &c. je diray quels Fruits de tous ceux-là se plaisent à certaines expositions, & n'en peuvent

guere ſouffrir d'autres, & quels enfin ſont d'aſſez bon naturel pour s'accommoder paſſablement de toutes.

Quand j'entreprens de donner conſeil pour le chois, & la proportion des Fruits, il y a un article, ſur lequel je fais grande difference entre les curieux qui en veulent pour le plaiſir de leur goût, & les gens qui ne ſe propoſent d'en élever que pour les vendre.

Les premiers qui ſont ceux que je regarde ici particuliérement, doivent ſur tout chercher, pour ainſi dire, le merite interieur de chaque Fruit, ſoit par raport à eux-mêmes, ſoit par raport aux amis à qui ils en deſtinent.

Les autres ne doivent preſque ſe mettre en peine que de la beauté, de la groſſeur, de l'abondance ordinaire, & ſur tout de ces anciennes eſpeces, qui ont le plus de débit: l'Orange, la Poire à deux têtes, le Martin-ſec, &c. l'emportent en cela d'une grande hauteur ſur les Eſpines, Leſchaſſerie, Petit-oin, Craſane, &c.

Mais en ce qui regarde la culture, je ne les diſtingue guere les unes des autres, il faut qu'ils ſçachent (ſans prendre cependant cette maxime à la rigueur) [a] que ce n'eſt pas communément la grande quantité d'Arbres, qui à proportion de la grande dépenſe, où elle a embarqué, raporte la grande quantité de Fruits; c'eſt bien plûtôt le nombre mediocre, bien entendu & bien cultivé, qui ſatisfait de toutes maniére.

Le ſoin neceſſaire aux Arbres des Jardins ordinaires, auſſi bien qu'aux Potagers ne ſçauroit s'étendre heureuſement aux fort grandes entrepriſes; il faut ſe réduire aux mediocres, quand on veut avoir un ſuccès preſque infaillible, avec cette précaution neanmoins que ce qui eſt petit pour telle perſonne, ſe peut apeller grand pour telle autre, & qu'au contraire ce qui ſeroit trop grand pour un tel curieux peu accommodé, ſe trouve trop petit pour un autre qui a mieux moyen de le faire cultiver.

[b] Mais enfin il n'y a gueres d'ouvrages où il faille avoir plus de prudence à entreprendre, que j'en ſouhaite à chacun dans celui-ci, attendu la diſpoſition maligne qui paroît être dans tout le Jardinage à aller, pour ainſi dire, plûtôt de mal en pis, que de bien en mieux; de maniére qu'on peut dire avec les Anciens, [c] qu'on y a affaire, ou contre un ennemi redoutable qui dreſſe perpetuellement des embuches, ou contre un impitoyable créancier qui ne donne aucun relâche pour ſes payemens, ou contre un adverſaire furieux qui accable infailliblement, ſi on n'eſt aſſez robuſte pour le terraſſer d'abord, ou enfin contre une riviére rapide, qu'il faut toûjours remonter à force de voiles & d'avirons.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir rendu conte de la conduite que je dois ici tenir, il eſt encore expedient que j'explique nettement, en quoi conſiſte mon goût en toutes ſortes de Fruits, & premiérement en matiére de Poires, afin qu'aprés avoir declaré ce qui me plait, ou ce qui me déplait, tant en celles qui ſe mangent cruës, qu'en celles qui ne ſont bonnes que cuites, il n'y ait perſonne de ſur-

pris

[a] Melior eſt culta exiguitas, quam neglecta magnitudo. *Palladius.*

[b] Res agreſtis eſt inſidioſiſſima cunctanti. *Columella.*

Imbecillior ager, quam agricola eſſe debet, quoniam cùm ſit cum eo colluctandum, ſi fundus prevaleat, allidit Dominum. *Ibid.*

[c] Gravem patitur tributis creditorem, qui agrum colit, cui ſine ſpe abſolutionis adſtrictus eſt. *Palladius.*

pris des loüanges que je donnerai aux unes, & du peu de cas que je ferai des autres, ayant en cela uniquement suivi mon goût; mais cependant étant persuadé que celui des honnêtes gens n'en sera pas beaucoup éloigné.

[a] Et pour cela je dis qu'en fait de Poires cruës j'aime en premier lieu celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & sur tout quand il s'y rencontre un peu de parfum, [b] telle sont les Poires de Bergamotte, de Vertelongue, de Beurré, de Leschasserie, d'Ambrette, de Rousselet, de Virgoulé, de Marquise, de Petit-oin, d'Espine d'Hyver, de Saint Germain, de Salviati, de Lansac, de Crasane, de petit Muscat, de Cuisse-Madame, &c.

En Second lieu, au défaut de ces premiéres, j'aime assez celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelque fois un peu parfumée, comme le Bon-chretien d'Hyver venu en bon lieu, la Robine, la Cassolette, le Bon-chrétien d'Esté Musqué, le Martin-sec, & même quelquefois le Portail, le Messire-Jean, l'Orange verte, &c.

En troisiéme lieu, je fais veritablement cas de celles qui ont un assez grand parfum, mais je voudrois bien ne le trouver pas renfermé dans une chair extrémement dure, pierreuse, & pleine de marc, comme l'Amadote, la grosse Queuë, le Citron, le gros Muse d'Hyver, &c. cette dureté & cette pierre me déplaisent tellement dans toute sorte de Poires, que quoy-que j'aime passionnément, un petit parfum dans les Fruits, ces deux grands défauts ruïnent auprès de moy une bonne partie de la consideration, que j'aurois sans cela pour ces Poires musquées que je viens de nommer.

Après m'être expliqué de ce qui me plaît aux Poires cruës il n'est pas difficile de deviner ce qui m'y peut particuliérement déplaire, & sans doute c'est premiérement une chair qui au lieu d'être ou beurrée, ou tendre, ou agreablement cassante, se trouve pâteuse, comme celle de la Bellissime, du Beurré musqué, du Beurré blanc, ou Sablonneuse, comme celle de la Valée musquée, de la plûpart des Doyenné, &c. ou aigre comme celle de la Valée ordinaire, &c. ou dure & coriace comme celle de la Bernardiere, du trouvé de Montagne, &c. ou pleine de Marc & de pierre, comme celle du Pernan musqué, du Milet, &c. ou d'un goût sauvage, comme le Gilogile, les Poires de fosse, & une infinité d'autres, dont je ferai un Catalogue particulier.

A l'égard des Poires à cuire, je n'en veux gueres que de celles qui sont grosses, qui font une Compote de belle couleur, qui ont la chair douce & un peu ferme, & sur tout qui se gardent assez avant dans l'Hyver, telles sont les Double-fleur, le Franc-real, l'Angobert, & le Donville; le Bon-chrétien sur tout est admirable cuit, quoi que sa Compote péche en couleur, & dans la verité quand il y a quelque Poire défectueuse dans sa figure, ou dans son coloris, il ne la faut servir que cuite, car la Poire de Bon-chrétien qui n'a pas ces défauts, demande à paroître dans son naturel, c'est-à-dire qu'elle mérite qu'on la serve cruë.

De plus l'Amadote, le Besidery, & sur tout la Poire de Lansac pour l'Automne, & generalement presque toutes les Poires d'Hyver qui sont bonnes, à manger cruës,

[a] Non aliter, qui adverso vix flumine lembum, remigiis subigit. *Virg. Georg.* 1.
[b] *Mon goût en fait de Poires.*

comme la Virgoulé, la Loüise-bonne, le Martin-sec, le Saint Lezin, &c. sont admirables cuites, pourvû qu'on les mette au feu devant qu'elles soient arrivées en maturité; car autrement la cuisson les réduit trop en bouillie; le Certeau d'Hyver quoique tres bon à cuire, me paroît trop petit pour en avoir aucun Arbre en Buisson, il faut se contenter d'en avoir quelqu'un de tige dans les grands Vergers; le Gâtelier se met trop aisément en Marmelade; le Catillac, le Fontarabie, le Parmein, &c. ont une acreté, qu'aucun sucre ne sçauroit vaincre, & même peu s'en faut que les Poires de Livre, & d'Amour ne soient de ce nombre là.

J'ajoute à ces premiéres observations que, si dans un tres-bon fond on est réduit à n'avoir qu'un fort petit Jardin; si bien que n'y ayant de place que pour un tres-petit nombre d'Arbres, on ne peut par consequent y en avoir un pied au moins de chacune des principales especes; j'ajoûte, dis-je, qu'en tel cas peut-être n'est-on pas trop à condamner, si on essaye après-coup d'avoir sur chaque pied d'Arbre deux sortes de Fruits excellens, & de saisons differentes, par exemple un Bon-chrétien avec un Beurré, un Leschasserie avec un Arbrete, une Pêche violette avec une Mignonne, une Madeleine blanche avec une Admirable, &c. il peut y avoir assez de raisons pour soutenir une telle diversité de Fruits appliquée sur un même sujet, pourvû que le pied étant vigoureux ait fait de beaux jets en deux differens endroits de l'Arbre, autrement l'entreprise se trouvera sans succès, étant inutile de greffer sur la partie foible d'un Arbre, & d'esperer d'y avoir du Fruit aussi beau, & aussi long-temps que de l'autre côté qui est vigoureux.

J'ajoûte enfin que je suis ennemy juré de la multiplicité affectée, & que je ne suis nullement touché du plaisir de certains curieux, qui croyent, & le disent publiquement, qu'il faut avoir de tout dans leurs Jardins; il y en a qui sont si peu délicats, qu'ils se vantent par exemple d'avoir jusqu'à deux & trois cens sortes de Poires, lesquelles ils pretendent être bonnes, au moins n'être pas mauvaises: ils disent à peu près la même chose à l'égard de la bonté pour les Pêches, les Prunes, les Pommes, les Raisins, &c. dont ils vantent encore une multitude effroyable.

Ce grand nombre de Fruits me fait peur, sçachant certainement qu'au moins il ne peut pas être veritable sur le fait de la bonté; je ne sçaurois me resoudre avec ces sortes de curieux à me mettre en état d'avoir, par exemple en même temps une bonne Poire, & d'autres mediocres, quelques belles aux yeux que celles-ci puissent être, je multiplie bien plus volontiers les especes qui sont infailliblement bonnes, pour en avoir dans une même saison beaucoup d'une seule qui est excellente, que je ne me laisse aller à la diversité composée de Fruits, qui sont peut-être agreables à la vûë, mais sûrement sont mauvais au goût, ou tout au moins n'ont-ils qu'une bonté mediocre, c'est-à dire, une petite bonté accompagnée de grands defauts.

Je sçay bien qu'il n'est rien de plus plaisant dans une compagnie curieuse & affamée de bons Fruits, que d'en pouvoir fournir en même temps de plusieurs sortes, quand ils ont chacun assez de bonté pour embarrasser les gens délicats à juger du meilleur, comme cela peut arriver dans les mois de Juillet & d'Aoust pour les Fruits d'Eté, & dans les mois d'Octobre, Novembre & Decembre pour ceux d'Automne & d'Hyver; mais à mon sens je ne trouve guere rien de plus miserable pour un honnête curieux, que d'en vouloir avoir simplement pour en faire parade dans la bigarrure de certaines pyramides; ce sont Fruits dont il ne faut approcher que de

la vûë

la vûë, & qui ne sont pour l'ordinaire que des décorations de table, qui sont veritablement aujourd'huy à la mode, & qui en effet ont quelque chose de grand & de magnifique, mais qui ne sont pas pour cela moins inutiles, si ce n'est pour faire honneur à l'Officier qui les a rangées avec tant de simetrie.

Surquoy je dirai en passant que dans les grandes maisons où ces sortes de pyramides sont en usage, & devenûes en quelque façon necessaires, il faut une application particuliére pour avoir dans les grandissimes Jardins dequoi en pouvoir faire en chaque saison de l'année qui soient belles, & composées de bons Fruits, ce qui peut être ne sera pas fort difficile.

Mais pour les Jardins mediocres, il faut simplement se piquer d'y avoir des magasins de bonté & de delicatesse, & non pas de ces magazins d'ornemens & de parade ; peut-être même que si on parvenoit à l'abondance de ces beaux & bons Fruits, que je prétens établir, les pyramides, qui en seroient uniquement construites, comme elles vaudroient en effet beaucoup mieux que les autres, quoique moins diversifiées de couleurs, de figures & d'especes de Fruits, aussi seroient elles & mieux reçûës, & plus estimées.

Tout au moins, sans vouloir entreprendre de ruiner les autres pyramides, qui sont en possession de paroître sur les grandes tables, je demande qu'elles soient toûjours accompagnées d'une jolie Corbeille pleine des principaux Fruits de la saison, & que chacun de ces Fruits-là soit beau, & tous parfaitement meurs; cela s'appelle des hors-d'œuvre à la Cour des Rois & des Princes, & ainsi comme l'honneur de la pyramide est de s'en retourner toûjours saine & entiere sans avoir souffert aucune brèche, ny dans sa construction, ny dans sa symetrie, je pretens au contraire que l'honneur de la Corbeille consiste à s'en retourner toûjours vuide, & sans remporter rien de ce qu'elle avoit presenté.

* Je ne veux pas agiter icy, s'il est expedient de planter des Buissons dans les Jardins, car personne n'en doute, & sur tout pour les Jardins qui sont de grande étenduë, & qui peuvent recevoir de toutes sortes d'Arbres ; je n'agiteray pas non plus, s'il en faut mettre dans les fort petits, puisqu'il dépend de l'inclination de ceux qui en sont les maîtres, d'en user ainsi que bon leur semblera.

Mais supposé que la resolution étant prise d'y en mettre on ne fût pas encore déterminé pour le genre de Fruits qu'il faudroit choisir pour cela, je pourrois bien agiter à quel genre en effet il seroit plus à propos de se déterminer pour en avoir quelque Buisson dans ce petit Jardin, sçavoir si à Poirier ou à Pommier, Prunier ou Pêcher, Figuier ou Cerisier, &c.

* Surquoi je déciderois d'abord que tous les Arbres qui font de gros Buissons, & ceux qui ne sont pas d'un prompt rapport, aussi bien que ceux qui ne font pas des Fruits assez importans, je déciderois, dis-je, que tous ces Arbres là doivent à mon sens être entiérement banis des fort petits Jardins, & partant les Cerisiers de toutes sortes, & les Pommiers sur franc n'y entreroient pas; à l'égard du Pommier sur Paradis il n'en seroit pas de même, car il fait les Buissons si petits qu'on en peut aisément avoir une petite quantité dans un petit Jardin, sans qu'ils y fassent le moindre embaras du monde.

* *S'il est bon de planter des Buissons dans des petits Jardins,*
* *Quels Fruits en Buisson doivent être choisis pour les petits Jardins.*

Le Pêcher pourroit bien y pretendre place par l'excellence de ſon bon Fruit, mais on a à lui reprocher qu'en peu d'années il devient trop grand, & fait un trop vilain Buiſſon, & qu'enfin il eſt trop ſujet à couler dans le temps de la fleur, pour faire eſperer qu'il puiſſe donner contentement, outre qu'il n'eſt que trop vrai, qu'à la reſerve de quelques Jardins de Ville, qui ſont à couvert du Nord par de grands bâtimens, ou par de fort hautes murailles, les Pêchers en Buiſſon ne ſçauroient guere réüſſir nulle part; il les faut laiſſer pour les païs chauds, où ils font merveilles dans les Vignes.

Les Pruniers de ces ſortes d'eſpeces que nous eſtimons le plus, tombent & dans l'inconvenient de la grandeur extraordinaire, & dans celui du rapport tardif & incertain, & par-là ſont exclus de ces petits Jardins, dont il eſt queſtion.

La même choſe eſt pour le Figuier, qui par deſſus cela demande pendant l'Hyver trop de ſujétion pour les couvertures, faute dequoi il court grand riſque de périr.

Enfin tout ſe réduit au Poirier, pour lequel j'incline, tant parce que, s'il eſt bien conduit, il peut ne pas devenir un Buiſſon monſtrüeux, que parce qu'au contraire il peut être agreable, & donner du plaiſir tout le long de l'année, ſoit par ſon rapport aſſez prompt, aſſez copieux & aſſez important, ſoit par ſa figure ronde, ouverte, & bien entenduë, qui ſubſiſte en tout temps; nous verrons quel ſera ce Poirier à planter dans un Jardin, dans lequel le Maître ne veut ou ne peut avoir qu'un Buiſſon; quel ſera le deuxiéme, s'il y a place pour le mettre, & enſuite nous continuërons d'examiner quels ſeront tous les autres, qu'il faudra planter dans chacun des autres Jardins de differente grandeur, déterminant en même temps ceux qui devront être ſur franc, & ceux qui devront être ſur Coignaſſier.

* Mais tout cela ne ſera qu'après avoir premierement ſuppoſé que chacun des Jardins, dont je vais parler, eſt fermé de quelque ſorte de murailles, & par conſequent en état d'y recevoir quelques Eſpaliers pour promettre au moins avec plus de certitude le plaiſir de quelques bons Fruits d'Eté & d'Automne; je ne conte gueres pour Jardins ceux qui n'ont point cet avantage de clôture de murailles, quand ce ne ſeroit que pour être garentis des vents froids.

Avoir encore ſuppoſé qu'il eſt ici queſtion d'un petit Jardin accompagné de toutes les conditions qui ſont neceſſaires à l'égard de la terre, & que nous avons cy-devant expliquées.

Et avoir enfin ſuppoſé que pour les petits Jardins le but de la veritable curioſité eſt bien plus d'avoir du Fruit qui ſoit beau & bon, que ſimplement d'en avoir bientôt, quel qu'il puiſſe être; car ſi cela eſt, je ne conſeillerai pas de planter un Arbre de nos meilleures eſpeces; j'ouvrirai d'autres avis qui ne ſont gueres de mon goût, & par conſequent ne ſeront gueres bons à ſuivre, & ce ſera par exemple de ne planter que de l'Orange verte, ou du Beurré blanc, du Doyenné, ou du Beſidery, &c. ces eſpeces d'arbres donneront ſeurement plûtôt du Fruit, que ne feront pas les principales; ou même ſi voulant de veritables bons Fruits, on ne ſe ſoucie pas d'avoir de ces Arbres bien faits, qui en tout temps doivent contenter la vûë, tant par l'ordre de leur diſpoſition, que par la beauté de leur figure, je conſeilleray qu'apres en avoir choiſi des bonnes eſpeces, on les plante indi-

* *Clôture de murailles neceſſaires dans les Jardins.*

indifferemment tels qu'ils sortent des Pepinieres, je veux dire qu'on les plante avec la plûpart de leurs branches, & cependant avec peu de racines; c'est un moyen qui d'ordinaire est assez seur pour avoir bien-tôt du Fruit, & l'avoir bon; mais aussi est-il seur pour l'avoir petit, pour en avoir peu sur chaque Arbre, pour n'en avoir pas long-temps, & pour avoir toûjours un Plan rustique & miserable; j'ajoute méme qu'assez souvent avec une telle avidité on tombe dans l'inconvenient du Chien d'Epose, qui perdit tout pour vouloir trop avoir.

J'avouë ingenuëment que j'ay une aversion singuliére pour les Arbres mal-faits, & par consequent pour tous les empressemens qui nous les procurent immanquablement; c'est pourquoy pour un Jardin qu'on pretend devoir être agreable par ses Arbres aussi bien l'Hyver, quand ils sont entierement dépoüillez, que l'Eté & l'Automne, quand ils ont leur grand ornement de Fruits & de feuilles; pour un tel Jardin, dis-je, je ne me resoudray pas volontiers à n'y planter que de ces especes d'Arbres, qui à la verité font bien-tôt du Fruit, mais le font mauvais, ou de ceux qui commencent par y être de vilaine figure, & ne doivent jamais devenir beaux.

Je sçay bien que generalement parlant l'intention de tous ceux qui plantent, est non seulement d'avoir du Fruit, mais d'en avoir promptement, & on a raison; je voudrois bien qu'à cet égard l'ordre de la nature s'accommodât à nos desirs, pour nous en donner beaucoup plûtôt qu'elle ne fait sur des Arbres taillez, & nous en donner particuliérement de beaux & de bons; on n'a pû encore trouver le secret de la faire notablement avancer sans la détruire; l'habileté du Jardinier est bien en cela d'un secours extraordinaire, cependant il faut se resoudre d'accorder à cette sage mere le temps qu'elle prend de quatre, cinq & six années pour la production des Fruits à pepin, cela sur certains Arbres plûtôt, & sur d'autres plus tard, & se consoler, de ce que premiérement dans la suite elle recompense amplement de la disette passée, & en second lieu de ce que pour nous donner des Fruits à noyau, & des Figues, & du Raisin, elle prend d'ordinaire moins de temps; car en effet trois & quatre ans de Plant d'Arbres bien faits ne passent point qu'on ne commence d'y en avoir assez considerablement, en attendant la pleine moisson de la cinq, ou sixiéme année, & de grand nombre d'autres.

Mais si pour avoir des Fruits à pepin, le temps ordinaire à attendre paroît trop long, & qu'on ait de grands Jardins (car cela n'est point pratiquable dans les petits) je veux bien par exemple qu'en quelque endroit à l'écart du Jardin principal on hazarde de sacrifier un nombre de Poiriers des meilleures especes de chaque saison, les y plantant tous entiers, comme j'ay dit cy-dessus, & même les plantant fort près à-près en façon de Pepiniéres, c'est-à-dire environ à deux ou trois pieds l'un de l'autre: en cet état-là étant bien soignez ils pourront donner assez-tôt quelques bons Fruits, & même de passablement beaux, & ce sera au moins un commencement de consolation en attendant que le beau Jardin soit en état de faire son devoir [j'ay suivi cet expedient dans le Potager de Versailles, tant pour de certains Fruits, qui dans les terres froides & humides ne sont pas trop heureux en Buisson, que particuliérement pour de certaines especes, dont les noms nouveaux qui me les rendoient inconnuës, me donnoient impatience d'en voir promptement le Fruit, & m'en suis fort bien trouvé] joint que

l'intention que j'avois de parvenir bien-tôt à l'abondance, & d'élever par ce moyen des Arbres de tige beaux & bien ſeurs, dont je prévoyois devoir avoir beſoin, m'a tres-heureuſement réüſſi; il faut bien s'attendre que, ſi on garde trop long temps de tels Arbres, ils courront riſque de périr, ou au moins ſûrement de devenir inutiles à d'autres Plans, c'eſt aux curieux riches & puiſſans, & qui font de grands Jardins à s'examiner là-deſſus, afin de prendre le parti, ou d'une dépenſe un peu plus grande, pour eſſayer par ce moyen de goûter plûtôt le plaiſir d'avoir des Fruits, ou prendre le parti de la patience avec moins de frais, pour n'avoir de Fruits qu'un peu plus tard, & les avoir ſûrement plus beaux, & en plus grande quantité.

Quoi que j'aye grand ſujet de craindre, que la Préface de cette troiſiéme Partie, toute neceſſaire qu'elle a été, n'ait paru trop longue aux nouveaux curieux, car ſans doute ils ne demandent ici qu'à ſçavoir au plûtôt quels ſont les bons Arbres, dont ils doivent garnir leurs Jardins, cependant j'ay encore trois choſes à ajoûter devant que d'en venir à ce qui les doit ſatisfaire.

Je dois établir en premier lieu, que par exemple dans les parties de l'Europe où le froid & le chaud ne ſont ny trop longs, ni trop violens, la nature s'étant pour ainſi dire engagée d'y donner de certains Fruits pendant quelques mois de l'année, il eſt conſtant qu'une fois tous les ans ces Fruits y doivent venir en maturité, mais il n'eſt pas moins conſtant que cela ſe fait plûtôt dans un lieu, & plus tard dans un autre, cette difference provenant de la meſure de chaleur qui domine en chacun; ainſi dans les climats plus chauds les Fruits de chaque ſaiſon y meuriſſent, avant que de meurir dans les climats plus froids, & de plus il en meurit quelques-uns dans ceux-là, & particuliérement en fait de Figues, de Raiſins & de Pêches, qui ne ſçauroient meurir dans ceux qui ſont froids: c'eſt pourquoi l'Italie, la Provence, le Languedoc, & la Guyenne voyent non ſeulement meurir en Juin & Juillet, ce qu'au deça de la riviére de Loire nous ne voyons meurir que dans les mois d'Août & de Septembre, mais même on y voit meurir quelques Fruits, qui faute de chaleur ſuffiſante ne réüſſiſſent pas dans le voiſinage du Nort; auſſi comme il eſt vrai que dans ces Provinces plus meridionales tous les Fruits d'Automne & d'Hyver ſont preſque paſſez, quand à peine les nôtres commencent de meurir; en récompenſe nous ſommes ſouvent en pleine moiſſon dans le temps qu'il ne leur reſte plus rien.

Nous voyons à peu près la même choſe dans un même climat à l'égard des terres, & des années qui ſe trouvans plus ou moins chaudes, ſont par conſequent plus ou moins hâtives; par exemple pour les terres chaudes d'ordinaire le terrein de Paris devance de plus de quinze jours le terroir de Verſailles, & pour les années chaudes celles de 1686. nous a fait meurir dans le mois d'Août des Pêches & des Muſcats, qui dans les années 1685. & 1687. leſquelles étoient plus froides, & plus humides, ne meurirent qu'après la mi-Septembre.

Cela ſuppoſe la même difference pour la maturité plus ou moins avancée de tous les autres Fruits de chaque mois de l'année; ce ſont d'ordinaire May, Juin & Juillet qui décident de la deſtinée de chaque Fruit pour le temps de leur maturité; c'eſt à l'habile curieux de prendre bien ſes meſures ſur ce pied là, pour ne pas laiſſer les

Fruits d'Automne & d'Hyver trop long temps ſur les Arbres dans les années chaudes, & enſuite pour ne pas ſe laiſſer ſurprendre à la maturité,qui doit venir à ces Fruits quelques temps aprés qu'ils ſont ſerrez ; conſtamment il en périt beaucoup dans la ſerre , faute d'être pris auſſi-tôt qu'ils le devoient être ; je donne ailleurs des remedes pour empêcher au moins une partie du mal.

La maturité des Muſcats, qui ſont en bon fonds, & en bonne expoſition , doit ce me ſemble ſervir d'une grande régle pour deux principaux articles en fait de Fruits ; le premier eſt pour ſçavoir ceux qui peuvent meurir, ou ne pas meurir en chaque Jardin dans les mois de Septembre & d'Octobre ; car ſûrement par tout où le Muſcat meurit, tous les Fruits de l'arriére ſaiſon y meuriront , & reciproquement par tout où il ne meurit pas, la plûpart de ces Fruits-là n'y meuriront pas auſſi.

Le ſecond article pour lequel le Muſcat doit ſervir de régle , eſt de ſçavoir ſi ces Fruits de l'arriére-ſaiſon meuriront tôt, ou ne meuriront que tard, car conſtamment ſi dans quelque Jardin que ce ſoit les Muſcats meuriſſent tôt, c'eſt-à dire à la fin d'Aouſt, & même les premiers jours de Septembre , c'eſt une marque que l'année eſt hâtive, & reciproquement s'ils ne meuriſſent que tard, c'eſt-à-dire,vers la Saint Remi, c'eſt une marque que l'année eſt tardive ; dans la verité j'ay trouvé que je me devois régler par là , tout de même que chaque Marinier ſe régle à ſa Bouſſole.

La ſeconde choſe que j'ay à ajoûter eſt, qu'en fait de Fruits les ſaiſons ſe doivent diviſer en quatre , ſçavoir en celle d'Eté, qui eſt la premiére, & qui commence en Juin, & finit à l'entrée de Septembre, en la ſaiſon des vacances, qui comprend la premiere partie d'Automne, & finit à la S.Martin;la troiſiéme ſaiſon ſe doit entendre de la ſeconde partie d'Automne , qui ſuccedant à la premiere finit aux environs de Noël , & enfin la derniére ſaiſon eſt celle d'Hyver qui commençant en Janvier continuë juſqu'aux Fruits rouges du mois d'Avril.

Aprés avoir ajoûté la premiére , & la ſeconde choſe que j'avois à propoſer, je dois en troiſiéme lieu , comme je l'ay promis dans le projet de cette Partie, je dois, dis je, marquer quels ſont les principaux Fruits non ſeulement de chacune de ces quatre Saiſons, mais auſſi de chacun des mois qui les compoſent; ce ſera, pour ainſi dire, une maniére de petit tableau, dans lequel on verra d'un coup d'œil l'abregé de ce qui peut donner du plaiſir en Jardinage, & par ce moyen ſans avoir beſoin d'une plus grande diſcuſſion, on pourra peut-être ſe déterminer ſoy-même ſur le chois des eſpeces qu'on aime le mieux.

C'eſt pourquoy je parcourrai les mois en particulier pour marquer préciſement quelle ſorte de Fruits chacun ſe peut vanter d'avoir dans ſon partage , juſques à y faire mention de ceux , qui ne venans pas ſur des Arbres , comme ſont les Fraiſes , Framboiſes , Groſeilles , Melons , Raiſins , &c. ne ſont pas du preſent projet ; mais ce ne ſera pas ſelon l'ordre qui eſt uſité dans le monde que je parcourray ces mois , ce ſera ſelon celuy de la maturité des Fruits.

En partant l'Eté ſera la premiére partie de l'année par où je commenceray , auſſi

aussi est-il vray que c'est la saison d'Eté qui est la premiere à nous regaler des nouvelles productions de la terre, & j'ose dire qu'en fait de Fruits on peut regarder cette saison comme une maniére de Republique annuelle & passagere, qui n'ayant d'abord que de petits commencemens va devenir tres-puissante en peu de temps; cette puissance toutefois n'est pas de longue durée, à peine est-elle établie, que bientôt après elle doit trouver sa décadence; ce n'est pas veritablement une décadence qui emporte, avec elle une destruction entiére, c'est seulement une décadence d'un petit interrégne, qu'il lui faut essuyer pendant quelques mois, mais cet interregne passé, sa destinée luy fera reprendre le même état, & les mêmes vicissitudes où nous l'avons vûë, & par lesquelles, comme j'ay dit cy-dessus, elle passe une fois tous les ans.

A On doit s'attendre sur toutes choses, que c'est principalement par rapport à nôtre climat que j'entre dans le détail, & la discussion des Fruits de chaque saison: ainsi pour commencer par les Fruits du mois de Juin, je dis, & peu de gens l'ignorent, que les Fraises qui ont ici commencé de meurir dès la fin de May, se mettent à donner en abondance dès l'entrée de Juin; & j'ajoûte qu'elles sont suivies de fort près par les Cerises précoces qu'on éleve à des Espaliers bien placez; j'ajoûte encore que devant la fin de Juin les Groseilles, Framboises, Guignes, & Cerises hâtives, & même les Griottes commencent de remplir les places publiques, & que les Melons sur Couches, les Abricots hâtifs, & quelques Poires de petit Muscat en Espalier tâchent de faire paroître par de petits échantillons les richesses, que tous ensemble promettent pour le mois qui suit immediatement après.

B C'est à-dire pour le mois de Juillet, qu'on appelle vulgairement, & avec raison, le mois des Fruits rouges; ainsi jusqu'au quinze ou vingt on continuë d'y en avoir amplement de toutes ces sortes, qui n'ont fait que commencer dans le mois precedent, & ces Fruits-là finissans, les Cerises tardives, & les Bigarreaux ne manquent pas de leur succeder, & de bien faire leur devoir; l'industrie des bons Officiers ayant le sucre à commandement, fait de toutes sortes de Fruits rouges un merveilleux usage sous differentes figures.

Je n'oubliray pas de dire que les Melons sont ici sans contredit le principal de tous les Fruits de la Saison, & que de plus, pourvû que dans les terroirs bien conditionnez les Espaliers s'en mêlent conjointement avec les Caisses, on doit voir vers le quinze du mois ces Melons accompagnez d'une grande abondance de Figues, & en même temps beaucoup d'avant-Pêches, de Prunes jaunes, de petit Muscat & d'Abricots ordinaires, & cependant les Buissons, & les plein-vents s'étudient à faire à l'envy à qui foisonnera le plus en Poires de Cuisse-Madame, de Poires Madelaine, de Blanquets des trois especes, de Rousselet hâtif, de Bourdon, de Muscat Robert, de Poires sans peau, & de beaucoup d'autres de moindre qualité, & partant on a lieu d'étre fort content de ce mois de Juillet.

C Quand on est au mois d'Aoust, on est pour ainsi dire au grand magazin d'un nombre infini de bons Fruits, c'est pourquoi dans les premiers jours de ce mois, on continuë d'y avoir autant qu'on veut & de Figues, & de Cerises tardives, & de Bigarreaux, & d'Abricots, tant d'espalier que de plein vent, & même, pour surcroît de biens,

A Fruits du mois de Juin.
B Fruits du mois de Juillet.
C Fruits du mois d'Aoust.

de biens, les Melons de pleine terre se mettent à donner avec ceux des Couches, qui continuënt encore de fournir jusqu'à la fin du mois ; de plus dans la fin de ce même mois on commence d'avoir des Robine, des Bon-chrétien d'Eté musqué, des Cassolette, des Espargne, des Fondante de Brest, des Rousselet, &c. sur toutes choses c'est ici le mois illustre, & bien-heureux pour les Fruits qui me charment le plus, c'est-à dire pour certaines Prunes, & cela est si vrai que je me sens obligé de dire, que quand dans nos climats elles ont la bonne fortune des Espaliers, elles peuvent disputer de merite avec la plûpart des Fruits de la saison, & du moins s'égaler avec les plus accomplis, & les plus renommez ; ces Prunes sont les deux sortes de Perdrigon le blanc & le violet, la Prune royale, la Drap d'or, la Prune d'Abricot, la Sainte Catherine, la Diaprée violette, les Rochecourbon, les Reine-Claude, &c. joint celles qui viennent assez bien en buisson, & en Arbres de tige, sçavoir non seulement la plûpart de celles que je viens de marquer, mais aussi toutes celles qui portent le nom de Damas, & sont de cinq ou six façons bien differentes, soit par leur grosseur, soit par leur couleur, soit par leur figure, soit par leur maturité plus ou moins avancée, le blanc, le noir, le rouge, le violet, le gris, &c.

Je dirai en passant que le Damas gris me paroît un des principaux, & de plus les Maugerou, les Mirabelle, les Imperiale, &c. font à qui mieux mieux, & imitent les Espaliers qui joüent de leur reste en fait d'Abricots, de Pêches de Troyes, de Rossanne, d'Alberge, de Pêches-Cerises, &c. ces Espaliers commencent même de donner un peu de Madelaine, de Mignonne, & de Bourdin, & y joignent quelquefois un peu de bon Muscat avec le Raisin précoce, tant le noir que le blanc, & partant on ne peut disconvenir que ce mois d'Aoust n'ait dequoy satisfaire amplement la plus avide & la plus friande curiosité qu'on puisse jamais avoir.

a Cependant, quelque riche qu'il ait paru, je puis dire sans hésiter, que celuy de Septembre ne lui est nullement inferieur, car que ne produit-il point dans nos climats, c'est le veritable mois des bonnes Pêches, tout en regorge de tous côtez, ce n'est que par grandes pyramides qu'on en sert à chaque repas ; les Madelaine blanche & rouge, & les Mignonne qui n'ont fait que commencer dans le mois précedent, ne s'y sont pas épuisées ; c'est particulierement dans ce temps-ci qu'elles foisonnent, & sont suivies par un grand nombre d'autres Pêches, toutes fort excellentes, & chacune meurissant reglément selon l'ordre de maturité que la nature a établi parmi elles, cela sans doute afin de leur donner lieu de fournir copieusement, & successivement toutes les parties du mois entier, & voici cet ordre ; ce sont les Bourdin qui commencent, les Chevreuses les suivent de près, & marchent immediatement devant les Violettes hâtives, ensuite viennent les Persique, puis les Bellegarde, & les blanches d'Andilly, & enfin les Admirables, les Brugnons & les Pourprées ; en voilà un assez bon nombre pour n'avoir pas besoin de souhaiter rien davantage en ce temps-ci, & toutefois ce n'est pas tout, ce mois de Septembre donne encore abondance de Chasselas, de Corinte des trois couleurs, du Cioutat, de Maroc, & de plusieurs autres bon Raisins, & sur tout abondance de Muscats, qui de quelque couleur qu'ils soient, ou blancs, ou rouges, ou noirs (pourvû qu'ils ayent tout le merite qui leur convient, c'est-à-dire la fermeté, le parfum & la douceur) valent de l'aveu de

a FRUITS DU MOIS DE SEPTEMBRE.

tout le monde beaucoup mieux que tous les autres Raisins; ce mois-ci ne veut pas finir qu'il n'ait encore donné le commencement des Prunes tardives, qui sont les Imperatrices, les Damas noirs, les petits Perdrigons, les Perdrigons tardifs, &c. & même il est si fort en train de donner, qu'il se remet à fournir une grande quantité de secondes Figues, tant en Espalier qu'en Caisses, & en Buisson, & pour surcroît d'abondance, il laisse échaper quelques Poires de Beurré, & de Bergamotte, &c. lesquelles on est ravy de voir dans le déclin des Fruits à noyau; il semble que pour ainsi dire, le déluge des bons Fruits arrive dans ce mois-ci, en effet quand il produiroit beaucoup moins qu'il ne fait; il ne laisseroit pas d'être extrémement riche & abondant.

a Le mois d'Octobre ne possede pas veritablement un si grand nombre de Fruits à noyau que son devancier, mais cependant il n'en est pas mal pourvû; toutes les Admirables & les Pourprées, non plus que les Figues n'ont pas été consommées en Septembre; assez souvent encore il en reste suffisamment dans ce mois-ci, & de plus sa fecondité s'étend bien plus loin, car il est en état de faire de grandes liberalitez en Pêches nivetes, en jaunes tardives, en violettes tardives, en jaunes lisses, toutes Pêches excellentes pour l'arriére saison, & même dans nôtre climat ces gros Pavies rouges de Catillac, & de Ramboüillet, avec les Pavies jaunes, qui font tant de bruit dans les Vignobles des païs chauds, ces Pavies, dis-je, quand dans nos Jardins ils sont venus en bon lieu, c'est-à-dire, qu'ils ont été suffisamment nourris à de bonnes expositions, ils font certainement tres-bonne figure en ce temps-cy, & sur tout le Pavie jaune, que j'ay trouvé d'un goût admirable dans sa saison; mais quand on n'auroit ni ces Pêches, ni ces Pavies, n'est-on pas trop riche d'avoir encore d'un côté abondance de bons Raisins à cueillir tous les jours sur le pied, soit le Muscat ordinaire, soit le Muscat long, autrement passe-Musquée, soit le gros Royal noir, sans parler des Gennetins, des Chasselats, des Expirants, des Raisins Grecs, des Malvoisies, des Corinthes, &c. & d'avoir de l'autre côté abondance de Poires tres exquises, les Beurré gris, les Bergamotte, les Sucré-vert, les Muscat-fleuri, les Verte-longue, les Crasane, les Marquise, les Petit-oin, &c. n'est-il pas constant qu'une seule de ces especes, ou tout au plus deux ou trois suffiroient, non seulement pour fournir nos besoins, mais même pour flater amplement le plaisir des plus curieux.

b Le régne des Fruits qui n'acquiérent leur mérite que dans les Serres, ne manque pas de commencer en même temps que finit celui des Fruits qui meurissent sur l'Arbre, c'est-à-dire particuliérement le régne des Fruits à noyau, dont la destinée se termine ordinairement à la fin d'Octobre, mais pour nous en consoler nous ne nous appercevrons pas si-tôt d'aucune diminution de Fruits, il en reste pour une partie de Novembre beaucoup de ceux que nous avons vû se signaler sur la fin du mois précedent; joint que les bons Raisins peuvent encore durer quelque temps; si on a eu soin de les cueillir devant les gelées, & de les conserver dans les Serres; car cela étant ils ont droit de venir paroître sur les tables, & y sont en effet tres-bien reçûs, quoy que pourtant un peu fanez; on ne peut nier qu'ils ne soient toûjours bons, tant qu'ils n'ont point de tâche de pourriture; le Muscat long est

a FRUITS DU MOIS D'OCTOBRE.
b FRUITS DU MOIS DE NOVEMBRE.

eſt particuliérement celui dont je parle ici, il a le don de plaire au plus grand Roi du monde;que ne dois-je point faire ayant l'honneur d'être Directeur de ſes Jardins Fruitiers & Potagers? & que ne fais-je point auſſi pour chercher les moyens de lui en fournir pluſieurs mois de ſuite?

De plus les Chaſſelats; tant les blancs que les noirs, ne ſont pas dépourvûs de Patrons qui en font un cas particulier, ils ont l'avantage d'être beaucoup plus faciles,ſoit à meurir, ſoit à conſerver que tous les Muſcats; & comme dans la verité ils ne peuvent guere ſe ſoûtenir en la preſence de ces Muſcats, ils triomphent à leur tour quand ceux-là ſont paſſez; ainſi ces ſortes de Raiſins font honneur au mois de Novembre,ſçavoir les Muſcats au commencement, & les Chaſſelas à la fin,ceux-ci ſe maintenant même pour la plûpart de la ſaiſon des Avents.

J'ajoûte que ce mois eſt encore opulent & copieux en Poires miraculeuſes; la Serre bien garnie lui fournit une bonne partie de celles qui ont fait tant de bruit à la fin d'Octobre; en effet il lui reſte des Bergamotte, des Craſanne, des Marquiſe, des Lanſac, des Petit-oin, &c. & de plus il eſt le maître & le diſtributeur de beaucoup d'autres bonnes Poires, car il y en a qui commencent à meurir dans ce tems, & c'eſt en faveur de ceux qui ont leurs Jardins en terre ſéche & chaude, ou pour ceux qui ont des Eſpaliers & des Arbres de tige; & ces mêmes Poires attendent à faire la bonne fortune de Decembre & de Janvier pour ceux dont les Jardins ſont dans un fond un peu plus gras, & plus froid; ces Poires ſont les Eſpine, les Leſchaſſerie, les Ambrette, les Saint Germain, les Paſtourelle, les Saint Auguſtin, les Virgoulé, &c. & même pour les gens qui aiment les Poires caſſantes, & les Poires muſquées; ce mois de Novembre leur preſente des Bon-chrétien d'Eſpagne, des Amadotte, des Martin-ſec, des Rouſſelets d'Hyver, toutes Poires paſſablement bonnes, mais non pas du merite de celles qui ſont tendres, ou beurrées.

Je diray ailleurs quelles ſont les Poires, qui pour attendre trop long-temps à meurir deviennent tout à fait mauvaiſes, & je diray auſſi quelles ſont les eſpeces, dont les plus groſſes Poires ſont les moins bonnes,& quelles ſont au contraire celles dont les petites ne valent reguliérement rien.

Il n'eſt pas juſqu'aux Pommes qui ne viennent rendre hommage à ce mois de Novembre, & faire valoir les preuves de leur merite, les Calvilles rouges ſe ſignalent ſur toutes les autres, & comme elles veulent être ſeules dans ce mois-ci, elles laiſſent à leurs compagnes, qui ſont les Apy, les Reinettes blanches & griſes, les Courpendu, les Fenoüillet, les Calville blanc, &c. elles leur laiſſent, dis-je, le champ libre pour les mois de Decembre,Janvier,Fevrier & Mars.

a Il me ſemble qu'il n'eſt pas neceſſaire de ſpecifier plus en détail les Fruits de Decembre, c'eſt un mois limitrophe entre Novembre & Janvier, ainſi il eſt en poſſeſſion de participer amplement à la plûpart des richeſſes de l'un & de l'autre, & partant il eſt vrai de dire que ſa condition n'eſt point mauvaiſe, & particulierement dans les années un peu tardives, & même, comme j'ai dit ailleurs, on a tres-ſouvent lieu de ſe plaindre que les principaux Fruits de l'arriére-ſaiſon ſe preſſent trop de meurir à la fin de ce mois; il en mollit, & en pourrit une grande

a FRUITS DU MOIS DE DECEMBRE.

quantité, comme si en effet leur destinée ne permettoit pas qu'ils allassent plus loin.

L'ordre de la nature ne permet pas que ce qui en peu de mois est monté au plus haut degré de sa perfection, subsiste long-temps en même état, ainsi nôtre République de Fruits, qui a eu tant d'éclat depuis le mois de Juin, va voir dans les mois qui suivent un grand changement de théatre, & une grande diminution de fortune, & cependant nous pouvons dire que celui de Janvier n'est pas encore des plus à plaindre, il reste pour lui quelques une de ces mêmes Poires qui ont si bien fait dans les deux mois précedens; nous avons marqué en passant quel est l'effet des années tardives, & des terres un peu grasses, & un peu fortes, & avons dit que les Fruits, qu'elles produisent, sont plus long-temps à perdre ce qu'elles ont apporté de l'Arbre, sçavoir la dureté, l'acreté, l'insipidité, qui sont des défauts, dont deux ou trois mois de Serre achevent de les guerir, & par consequent leur donnent ce qui les rend bonnes; ainsi on peut encore quelquefois avoir dans ce mois-ci d'excellentes Poires de Virgoulé, quelques Ambrette, quelques Leschasserie, & peut-être quelques Espine, & quelques Saint Germain, & sur tout beaucoup de Colmar, & de Saint Augustin, qui vrai semblablement n'ont pas encore commencé de paroître, & avec elles on a quelques Poires cassantes & musquées, sçavoir le gros Musc d'Hyver, les Poires de Citron, &c. il n'est pas jusqu'au Portail, Poire si renommée dans la Province de Poitou, qui ne croye contribuer à la richesse de Janvier; on ne peut s'empêcher de convenir que toutes ces sortes de Poires n'ayent encore dequoy faire estimer assez ce mois de Janvier; il faut bien s'accommoder de ce qu'il a, sans faire trop les difficiles, puisque dans la verité le bien-heureux temps de l'abondance est passé avec les les derniers mois de l'année.

b On pourroit presque dire que c'est au mois de Fevrier, & encore plus au mois de Mars que commence tout de bon le bas Empire des Fruits, on y voit de ce côté-là une terrible chûte, car hors les Confitures séches & liquides, & hors les Citrons & les Pommes, & ce qu'on appelle les Poires à cuire, sçavoir les Double-fleur, Donville, Angobert, &c. qui, dans ce mois-ci, & jusqu'aux Fraises du mois de May, font presque toute la fourniture des desserts, que nous reste-il autre chose que des Saint Lezin qui sont d'un petit merite, & des Bugy, qui toute-fois ne sont pas trop à mépriser; le Carême en fait bien une partie de ses beaux jours, mais souvent avec elles, il nous reste particuliérement l'espece de ces fameuses Poires, qui portent le nom venerable de Bon-chrétien; aussi faut-il demeurer d'accord que toutes seules elles sont capables de terminer glorieusement & heureusement la campagne: je ne manqueray pas d'exposer ailleurs ce qui doit donner beaucoup de consideration pour elles, je me contente pour le present de dire, que, s'il m'est permis de parler ainsi, il les faut regarder comme l'arriére-garde, & le corps de reserve de l'armée des Fruits qui vient de défiler; en effet ce grand nombre d'autres Fruits ayant pendant huit ou neuf mois combattu, & exterminé la sterilité dans laquelle on auroit été sans leur ministére, & venant enfin à être congedié, le Bon-chrétien reste seul, étant ce semble le General, qui avec un petit

a FRUITS DU MOIS DE JANVIER.
b FRUITS DES MOIS DE FEVRIER, MARS ET AVRIL.

petit nombre de ſubalternes, va tout doucement prendre ſon quartier d'Hyver en attendant le renouveau.

Je crains bien que ce ne ſoit pas aſſez d'avoir marqué quelle ſorte de Fruits on peut avoir en chaque mois, il me ſemble qu'il reſte encore à traiter d'une choſe fort importante ; & c'eſt de faire connoître combien de temps à peu près, durent pour l'ordinaire les Fruits de quelque Arbre que ce ſoit, quand il en eſt raiſonnablement chargé, faute dequoi il ne ſeroit gueres poſſible de regler à peu près la quantité d'Arbres, dont on a beſoin pour en avoir ſa proviſion honnête, ſans aller juſqu'au ſuperflu.

Or je prétens qu'on peut dire qu'un Arbre eſt ſuffiſamment chargé ; ſi par exemple, en fait de groſſes Pêches d'Eſpalier, & de groſſes Poires en Buiſſon, un Pêcher & Poirier ont chacun une cinquantaine de beaux Fruits : ſi en fait de Prunes & de Poires de mediocre groſſeur, ſoit en Buiſſon, ſoit de haut vent, chaque Arbre en a juſqu'environ la quantité de deux cens ; & ſi en fait de Figues une caiſſe en a deux à trois douzaines, & un pied en Eſpalier, ou en Buiſſon, en a juſqu'à une centaine, &c. Il eſt bien certain, que comme dans les premiéres années les uns & les autres de tous ces Arbres-là ont beaucoup moins, auſſi ont-ils d'ordinaire beaucoup plus, quand ils ſont aſſez grands, & que l'année eſt bonne.

Cela poſé je diray, qu'en matiére de Fruits l'expérience apprend trois choſes.

a La premiére, que réguliérement les Fruits des bons Eſpaliers de chaque Jardin meuriſſent un peu plûtôt, que ceux des Arbres de tige, & ceux-ci à leur tour un peu plûtôt que ceux des Buiſſons.

La ſeconde, que parmi les Eſpaliers, le Levant & le Midi ſont les premiers à faire voir de la maturité, que l'un & l'autre donnent pour l'ordinaire en même tems, que tous deux devancent le Couchant d'environ huit ou dix jours, & le Nort tout au moins de quinze, ou vingt; mais de bonne foi les Fruits de ce Nort ne ſont gueres à conter que pour le Beurré, la Craſane, les Poires à cuire, &c.

b Enfin la troiſiéme choſe, que l'experience apprend en fait de Fruits, eſt que c pour ceux d'Eté, qui doivent être cueïllis à meſure qu'ils ſont meurs, un Pêcher, un Prunier, un Figuier, un Poiriers, &c. donnent chacun pendant dix ou douze jours, & ne paſſent jamais gueres cela ; d & pour ce qui eſt des Poires, qui vont dans la Serre, dont les premieres ſont celles de l'entrée d'Automne, ſçavoir les Beurré, Vertelongue, Bergamotte, &c. chacune de ces eſpeces dure tout au plus pendant quinze ou vingt jours ; les differentes manieres d'Arbres, les differens fonds, & les differentes expoſitions allongeant un peu la durée des eſpeces.

e A l'égard de celles de la fin d'Automne, & de celles de tout l'Hyver, leſquelles de quelque maniere d'Arbres qu'elles viennent, on met d'ordinaire toutes pêle-mêle, ſe contentant ſeulement de ſeparer chaque eſpece; toutefois les gens bien

a *Preſſéance de maturité ſelon la difference des Expoſitions.*
b *Durée ordinaire des Fruits de chaque Arbre.*
c *Premierement pour l'Ete.*
d *En ſecond lieu pour l'entrée de l'Automne.*
e *En troiſiéme pour les Fruits de l'arriere ſaiſon.*

curieux, comme je ſuis, ſéparent même les Fruits d'une même eſpéce, ſelon les Arbres, & les expoſitions d'où ils ſont venus, pour voir préciſément les temps qu'ils meuriſſent : à l'égard, dis-je, de ces eſpeces, tant de la fin d'Automne, que de tout l'Hyver, il y en a, qui fourniſſent près d'un mois, telles ſont pour le commencement d'Octobre; les Craſane, Marquiſe, Meſſire-Jean, Sucré-vert, Poire de Vigne, Lanſac, Muſcat fleuri, &c. d'autres fourniſſent cinq ou ſix ſemaines, comme ſont pour la fin d'Octobre, & partie de Novembre les Loüiſe-bonne, Petit-oin, Eſpine, Martin-ſec, &c. d'autres enfin en fourniſſent près de deux mois; ainſi les Virgoulé, Ambrette, Leſchaſſerie, Paſtourelle, S. Auguſtin, S. Germain, & ſur tout encore les Eſpines peuvent durer partie de Novembre & tout Decembre; quelques-unes mêmes peuvent paſſer juſques en Janvier, ainſi les Colmar & Bon-chreſtien peuvent durer Janvier & Février, ainſi pareillement les S. Lezin & Bugi peuvent fournir Février & Mars.

On doit conclure de-là, que par exemple ayant en Eté une honnête quantité de beaux Arbres d'une même eſpece, & les ayant, ſoit en Eſpalier à toutes expoſitions pour des Pêches, Prunes, Figues, &c. ſoit en Buiſſons, & en Arbres de tige pour des Poires & des Prunes, &c. on doit, dis-je, conclure que, pourvû que les Arbres ſoient en âge de raport, le curieux peut conter, que pendant une vingtaine de jours il aura raiſonnablement des Fruits de chaque eſpece : par exemple trois beaux Pêchers de mignonne en Eſpalier, tels qu'ils doivent eſtre au bout de trois, ou quatre ou cinq ans au plus, un au Levant, un au Midy, & un au Couchant, ces trois beaux Pêchers peuvent fournir trois ſemaines durant, & donner pour ce temps-là juſqu'à cent cinquante belles pêches, c'eſt-à-dire ſept à huit par jour, ainſi on peut en avoir juſqu'à trois cens, c'eſt-à-dire quinze à ſeize par jour, ſi on a ſix Pêchers, ce qui n'eſt pas un trop grand nombre d'Arbres d'une même eſpece, & on peut auſſi en avoir juſqu'à ſix cens, ſi on en a douze, ce qui va à la quantité d'une trentaine par jour, & cela fait une honnête proviſion : il faut dire la même choſe en fait de Magdelaine, de Chevreuſe, d'Admirable, de Violette, de Nivete, &c.

Cette ſuputation fait eſperer un aſſez grand treſor en matiére de Pêches; à plus forte raiſon que ne doit-on point attendre, ſi on a le double, le triple, le quatruple d'Arbres de ces mémes eſpeces de bons fruits; pareillement deux Rouſſelets, ou deux Robines, ſoit en Buiſſon, ſoit en Arbres de tige, étant venus à la quatre, cinquieme, ou ſixiéme année, & ayant toûjours été bien taillez, & bien cultivez, peuvent fournir enſemble tout au moins une quinzaine de jours, & donner pour ce temps-là deux à trois cens Poires; c'eſt à-dire, une vingtaine par jour, par conſequent quatre Rouſſelets, ou quatre Robines, en donneront juſqu'à cinq ou ſix cens pour chaque eſpece, c'eſt-à-dire une quarantaine par jour, &c. ainſi deux & quatre Poiriers, de quelque ſaiſon qu'ils ſoient, feront pour chaque eſpece en particulier ſemblable fourniture, ce qui ſe doit toûjours entendre de ces ſortes de Fruits, qui ne ſont pas gros.

La même choſe auſſi ſe trouve pour les gros Fruits de l'entrée d'Automne, & partant en fait de Buiſſons, deux gros Poiriers de beurré fourniront en quinze jours près d'une centaine de belles Poires; quatre Buiſſons en fourniront près de deux cens, c'eſt-à-dire quatorze à quinze par jour, & en fait d'Eſpaliers, deux, & quatre

Bergamotte

Bergamote n'en produiront pas moins, pareillement pour les Fruits de l'arriére-saison, deux & quatre Buissons de Crasanne, de Marquise, d'Espine, de Virgoulé, de Saint Germain, de Saint Augustin, d'Ambrette, de Leschasserie, &c. comme aussi deux & quatre Bon-chrestiens d'Espalier feront à proportion la même quantité, & en Arbres de tige deux ou quatre Poiriers de ces bonnes especes, qui ont le bonheur d'y réüssir, fourniront au moins le double, c'est-à-dire deux cens, ou quatre cens belles Poires; par la même raison six & huit en produiront six cens, huit cens, & ainsi du reste à l'infini.

Ce que j'ay dit en fait de Poires se doit encore à plus forte raison entendre à l'égard des Pommiers, qui à la reserve des Calvilles rouges sont ordinairement plus fertiles même que les Poiriers.

Je ne dis rien des Fruits rouges; dont le produit se conte, ou par paniers enfaissez, ou par le poids à la livre, personne ne l'ignore; tout le monde sçait pareillement assez que peut donner une planche de Fraisiers, une touffe de Framboisiers, & de Groseillers, un Cerisier précoce en espalier, un Cerisier, un Griotier & un Bigarotier en plein vent; on sçait encore assez qu'un pied de Melon n'en fournit reguliérement que deux ou trois, mais qu'un pied de Concombre en produit successivement jusqu'à deux douzaines, & plus.

Les nouveaux curieux après avoir fait sur ce pied-là une supputation assez juste de chaque espece de Fruit, peuvent juger facilement du nombre de pieds de chaque chose qui leur sont à peu près necessaires, sans s'embarquer aveuglement à une trop grande multitude.

Je sçay que la plûpart de ceux, qui par un grand empressement d'avoir des Fruits, entreprennent de se faire des Jardins, sont ce semble comme la plûpart des nouveaux Voyageurs; ceux-ci d'ordinaire, ne voyageant que par un esprit de simple curiosité, ne veulent pas omettre de voir jusqu'aux moindres singularitez de chaque païs, quoi que cependant il y en ait beaucoup qui n'en valent pas la peine; il ne sert de rien que d'habiles connoisseurs les en ayent avertis, pour leur en donner du dégoût; c'est assez pour animer leur avidité de voir, que quelqu'autre personne, quoy-que moins éclairée, leur ait dit le contraire.

Ainsi dans nôtre Jardinage, combien voyons-nous d'Aprentis, ou si vous voulez de Candidats (je voudrois bien qu'ils fût permis de se servir de ce terme) combien, dis-je, voyons nous de Candidats, ou de Novices, qui sur le rapport de je ne sçai qui, veulent farcir leurs Jardins de tout ce qu'on peut appeller la racaille de toutes sortes de Fruits; il est bien aisé de trouver une excuse valable dans l'excessive curiosité des Voyageurs, en ce que pendant qu'ils sont en train de voir, ils peuvent à peu de frais, & en peu de temps s'instruire generalement de tout, de maniére que qui que ce soit ne leur puisse plus imposer, ni par consequent les chagriner sur les choses non vûës: mais en fait de Fruits la demangeaison d'en avoir de toutes les sortes, est une maladie d'autant plus difficile à guerir, que bien loin d'être regardée sur ce pied là, elle paroît avoir les charmes & les attraits d'une perfection singuliére; ces pauvres gens qui me font grande pitié, ne seront point en repos qu'après avoir perdu beaucoup de temps, & d'argent, pour sçavoir enfin par une longue experience suivie de beaucoup de chagrins, qu'il y a dix fois plus d'especes à mépriser, qu'il n'y en a de bonne à cultiver; peut-estre

que quelque ami un peu entendu les en avoit avertis, mais le bon conseil avoit été méprisé.

Que j'aurois été heureux, si pendant bien des années que j'ay été à faire de moi-même mon aprentissage, j'avois trouvé un Directeur habile pour me conduire sur toutes choses, j'en aurois eû besoin pour me désabuser d'une maniére de ragé, qu'on a pour ce qui s'appelle Fruits nouveaux, quoyque tres souvent ce ne soient que des Fruits communs déguisez sous de nouveaux noms, malheur causé tantôt par la faute des ignorans, tantôt par l'affectation de quelques fantasques présomptueux, qui voulans qu'on les croye plus riches qu'ils ne le sont en effet, cherchent à se faire prier.

Or il ne tiendra pas à moi que tous les curieux du Jardinage n'évitent tous les écueils par où j'ay passé, & ne prennent tout d'un coup le plus court, & le meilleur chemin qu'il y ait à prendre sur cette matiére ; elle est assurément de grande étenduë, & le nombre des gens qui s'y sont égarez, est infini ; mais enfin aprés toutes les précautions, & les observations que j'ay ci-devant marquées, je m'en vais commencer ce grand détail du chois, & de la proportion des Fruits, auquel je me suis engagé ; je diray en passant que je le trouve dans l'execution tout au moins aussi difficile & embarassant que je l'avois crû, ou peut-être davantage.

CHAPITRE PREMIER.

Du chois d'un Poirier en Buisson à planter tout seul.

LE PREMIER DANS LES JARDINS.

QUoique je ne doute point qu'entre nos meilleures Poires il ne puisse y avoir une forte brigue pour emporter par merite la place dont il est icy question, cependant je ne fais nulle difficulté de me declarer d'abord en faveur du Bon-chrétien d'Hyver ;

Premier Buisson, premier Bon-chrétien d'Hyver.

Si bien que, quelques plaintes que puissent faire les autres Poires de n'avoir pas été pour les moins entenduës, devant que de leur donner l'exclusion, je ne sçaurois me dispenser de soûtenir cette déclaration, tant me paroissent fortes les raisons qui m'ont engagé à la faire.

Car premiérement, si pour ainsi dire l'ancienneté d'extraction connuë pouvoit lui être ici contée pour quelque chose, tout de même qu'elle l'est en d'autres matiéres si importantes, c'est un endroit par où nôtre Bon-chrétien seroit sans doute beaucoup au dessus de toutes les autres Poires ; il est certain que, quoi qu'apparemment tous les Fruits ayent été créez en même jour, ils n'ont pas été tous connus en même temps, les uns l'ont été plûtôt, les autres plus tard ; cette Poire a été des premieres à se faire connoître ; les grandes Monarchies, & sur tout l'ancienne Rome l'a connuë, & cultivée sous le nom de *Crustamium* ou de *Volemum*,

ſi bien qu'apparemment elle y a fait ſouvent figure dans les magnifiques régales qui s'y faiſoient, ſoit pour augmenter l'éclat des triomphes, ſoit pour honorer les Rois tributaires qui venoient rendre hommage aux Maîtres du monde.

En ſecond lieu, le grand & illuſtre nom qu'elle porte depuis pluſieurs ſiécles, & dont il ſemble qu'elle ait été batiſée à la naiſſance du Chriſtianiſme, n'imprime-t-il pas de la venération pour elle, & nommément à tous les Jardiniers Chrétiens?

En troiſiéme lieu, à la conſiderer en ſoi, c'eſt à dire en ſon propre merite, & c'eſt particuliérement dequoi il s'agit, il faut convenir que parmi les Fruits à pepin la nature ne nous donne rien de ſi beau, & de ſi noble à voir que cette Poire, ſoit dans ſa figure qui eſt longue & pyramidale, ſoit dans ſa groſſeur qui eſt ſurprenante, & par exemple de trois à quatre pouces dans ſa largeur, & de cinq à ſix dans ſa hauteur, ſi bien qu'on en voit fort communément qui péſent plus d'une livre, & on en voit auſſi qui en péſent juſqu'à deux, ce qui eſt en verité une choſe bien ſinguliere; mais particuliérement le coloris incarnat, dont le fond de ſon jaune naturel eſt relevé, quand elle eſt à une belle expoſition, lui attire l'admiration de tout le monde; joint que c'eſt celle qui donne le plus longtemps du plaiſir, tant ſur l'Arbre où elle demeure en augmentant à vûë d'œil depuis le mois de May juſqu'à la fin d'Octobre, que dans la Serre, où ſe conſervant aiſément des quatre & cinq mois de ſuite, elle réjoüit tous les jours le curieux qui la veut regarder, tout de méme que la vûë d'un bijou, ou d'un thréſor réjouït le maître qui en eſt le poſſeſſeur; c'eſt celle qui fait le plus d'honneur ſur les tables, & qui par tous païs, & principalement dans la France, où les Jardins en produiſent une merveilleuſe quantité, s'eſt acquiſe le plus de reputation; c'eſt celle qui eſt la plus ordinairement employée, quand on veut faire des préſens de Fruits conſiderables, & ſur tout pour en envoyer dans des lieux éloignez, ſoit au dedans, ſoit au dehors du Royaume, c'eſt enfin celle, pour la beauté de laquelle tous les habiles Jardiniers ont toûjours travaillé avec le plus d'empreſſement, & celle qui eſt auſſi de plus grande utilité pour ceux qui en élevent en vûë de les vendre; elle eſt conſtamment tres-bonne cuite, quand on la veut manger un peu devant ſa maturité, & on ne peut nier auſſi qu'elle ne ſoit tres-excellente crûë, quand on lui veut donner le temps d'y parvenir, ſi particuliérement elle ſort d'un Jardin dont le fond ſoit naturellement bon, ou au moins ſoigneuſement cultivé; elle a encore cet avantage qui eſt grand, que ſa maturité n'eſt pas comme celle de la plûpart des Fruits beurrez, laquelle, pour ainſi dire, paſſe comme les éclairs, ſi bien qu'elle n'eſt pas ſi-tôt arrivée dans ces ſortes de Fruits, qu'auſſi-tôt elle mollit, & dégenere en pourriture, au lieu que la maturité de chaque Poire de Bon-chrétien eſt des mois entiers à ſe maintenir en état, attendant ce ſemble patiemment qu'on lui faſſe l'honneur de l'employer à l'uſage auquel la nature l'a deſtinée.

Il eſt bien vrai que dans l'ordre que j'ay établi pour l'excellence des Poires, le premier degré de bonté lui manque entiérement, puiſqu'elle n'eſt pas beurrée, & partant il ſemble que s'agiſſant ici de donner le premier rang à celle des Poires, qui pour le goût ſe peut vanter d'avoir le plus de merite, il ne le faudroit pas accorder à celle qui de mon aveu même ne ſe trouve que dans la ſeconde claſſe des bonnes.

Mais quoi qu'elle n'ait pas le premier degré de bonté, au moins est-il certain que le second ne lui manque pas, c'est-à dire la chair casſante, & ſouvent aſsez tendre, avec un goût agreable, & une eau douce ſucrée, aſsez abondante, & même un peu parfumée ; d'où vient ſans doute que nos péres pour en faire une grande diſtinction lui ont ajoûté le ſurnom de Bon, ſans avoir fait la même choſe en faveur d'aucune autre Poire, & ce ſurnom lui eſt reſté par tout, à la reſerve du Poitou qui ſe contente de l'appeller la Poire de Chrétien.

Outre tous les avantages ci-deſsus, elle a encore celui-ci qui me paroît fort grand, c'eſt à ſçavoir que, quand toutes les autres Poires ſont paſsées, celles cy reſte encore pour honorer les tables juſqu'aux nouveautez du Printemps, & par conſequent pouſse juſques-là le plaiſir de ceux qui aiment les Fruits crus ; tout cela amaſsé me donne tant de conſideration pour le Bon-Chrétien, que je croirois faire une eſpece d'injuſtice, ſi je lui refuſois ici la place d'un premier Poirier en Buiſson.

Je ſçai bien qu'il ne plaît pas à tout le monde, & qu'il eſt mépriſé par de certaines gens, qui l'accuſent d'avoir ordinairement la chair coriaſse & pierreuſe, ou tout au moins peu fine.

A quoi je répons que ce ſont des accuſations generales, & telles à peu près qu'on en peut faire à toute ſorte de Fruits, n'étant que trop vray qu'il ne faut pas s'attendre que nous en ayons de parfaits, & auſſi n'appellons-nous bons Fruits que ceux qui d'ordinaire ont le moins de défauts ; je ne veux pas diſconvenir que parmi les Poires de Bon-Chrétien il n'y en ait quelques-unes à qui on peut faire ce reproche; mais à mon ſens elles ne le meritent pas toûjours par leur faute, puiſqu'il eſt vray qu'il s'en trouve aſsez ſouvent d'excellentes; c'eſt plûtôt par le defaut du fond qui les a nourries, & qui n'eſt pas propre à faire de bons Fruits, ou par la faute de l'expoſition qui n'étoit pas bonne, ou par la négligence & mal-habilleté du Jardinier qui n'en a pas pris aſsez de ſoin, ou parce qu'on les ſert devant qu'elles ſoient parvenuës à leur maturité.

Je ſçay bien encore qu'il y a beaucoup de gens qui eſtiment, que le Bon-chrétien ne ſçauroit réüſſir en Buiſson, & qu'abſolument on n'en peut avoir de beaux ſi on ne les met en Eſpalier, & partant ils me condamneront hautement d'avoir choiſi cette Poire pour la premiere à planter dans une ſituation qu'ils prétendent lui être abſolument contraire ; mais quoique je convienne de bonne foi que le bon-chrétien réüſſiſse principalement en Eſpalier, & ſur tout pour y acquerir ce vermillon qui lui ſied ſi bien, & que le plein air ne lui peut entiérement donner, je croi cependant avoir déſabuſé juſqu'ici un grand nombre de curieux de la fauſse impreſſion, qu'ils avoient contre le bon-chrétien en Buiſson ; j'ay fait voir par une experience certaine de pluſieurs années, que ſur tout dans les Jardins d'une mediocre grandeur qui ſont bien fermez, & à couvert des grands froids, ſoit par de bonnes murailles de clôture, ſoit par pluſieurs bâtimens, & qui par conſequent ſont dans une bonne expoſition, & ont d'ailleurs le fond paſsablement bon, ſoit par l'ordre de la nature, ſoit par le ſecours de l'art, j'ay, dis-je, fait voir, qu'en cette figure d'Arbre on y peut élever des Poires de bon-chrétien tres belles, c'eſt à dire fort groſses, bien-faites, avec une peau aſsez fine, un peu colorée à l'endroit où le Soleil avoit coûtume de donner, & au reſte d'un vert qui ſoit propre à

jaunir

jaunir en maturité, en un mot des Poires tres-excellentes, jusques-là qu'on en voyoit peu en Espalier qui pussent leur être comparées.

Et pour finir cette contestation, je n'estime pas qu'il soit necessaire de faire ici d'autres réponses, si ce n'est en premier lieu d'inviter tous les ans nos adversaires à aller voir l'Automne les Buissons de plusieurs Jardins de Paris, & de Vernon, où il s'en éleve de si belles; & en second lieu leur demander si devant l'usage des Espaliers, qui n'est pas ancien, il ne se trouvoit nulle part en plein air de belles Poires de bon-chrétien; toutes les Basse-cours de Touraine, d'Angoumois, de Poitou, d'Auche, &c. où elles viennent même sur des Arbres de tige, répondront du contraire à qui le voudra nier, joint que la persecution invincible des tigres n'éloigne que trop les Poires du secours des Espaliers, & nous met presque en état de n'en pouvoir guere plus élever qu'en Buisson.

Enfin tout bien examiné, je suis persuadé que qui conteroit d'un côté les ennemis du bon-chrétien en Buisson, avec les raisons qu'ils croyent avoir de le condamner, & qui de l'autre conteroit ses aprobateurs avec les experiences qui sont pour eux, il trouveroit le nombre de ceux-ci plus grand que le nombre des autres, ou tout au moins égal, & partant je croy avoir assez dequoi appuyer la préference dont est questiou.

Loin d'ici toutes ces differences d'especes de bon-chrétien, que certains curieux s'imaginent, & qu'ils veulent nous persuader veritables; le long, le rond, le vert, le doré, le brun, le satiné, celui d'Auche, celui d'Angleterre, celui sans pepin, &c. tout cela se trouve souvent sur un même Arbre, & ne fait seurement qu'une seule & unique espece : la ressemblance universelle, non pas seulement du bois, des feuilles & des fleurs, qui se trouue en tous les Poiriers de ces sortes de bon-chrétien, mais sur tout la ressemblance & de la figure de la Poire, & du temps de la maturité, & de la chair cassante, & de l'eau sucrée, &c. le confirment visiblement.

Les differences de fonds & d'expositions, les differences d'Eté sec, ou humide, les differences de vigueur, ou de foiblesse dans l'Arbre, soit en tout l'Arbre, soit seulement en une partie, &c. ces differences, dis-je, fournissent ces petites differences exterieures de couleur, de figure, &c.

L'Espalier fera son Fruit plûtôt doré que vert, le Buisson le fera plûtôt vert que doré, & le Buisson sur franc le fera encore plus vert que le Buisson sur Coignassier.

Si l'Arbre est malade, soit vieux, soit jeune, il fera la Poire sans pepin, & même si sur cet Arbre-là il y a quelque branche vigoureuse, comme il arrive assez souvent, il y aura du pepin dans le Fruit qui sera venu sur ce côté vigoureux, quoi qu'il n'y en ait point dans les Poires venuës sur ces branches infirmes, & si sur ce côté jaune, & languissant d'un tel Arbre on prend une branche, & qu'on vienne à la greffer heureusement sur un pied bien vif & bien sain, il en viendra un Arbre vert & gaillard, qui marquera non seulement la conformité de son espece avec les autres bon-chrétiens, mais marquera aussi la bonne santé, tant par le pepin, que par la couleur verte de la Poire; à propos de quoi je diray que les Poires de bon-chrétien qui jaunissent sur l'Arbre, & qui ont la peau extraordinairement douce au toucher, son su,ettes à n'avoir qu'une mediocre bonté.

La bonne branche à Fruit fera la Poire longue & étenduë, la branche à Fruit un peu moins bonne fera le Fruit court, plat & arrondi ; le bon fond lui fera une peau fine, & une chair delicate, le fond gras & humide les lui fera rudes & grossiéres.

Il ne faudroit plus qu'en faire une espece de gros, une de petit, une de cornu & raboteux ; une de bien fait, & de bonne mine, &c. ce qui feroit un ridicule, dont il faut bien se garentir.

Le Bon-chrétien d'Hyver, tel en un mot que les bonnes gens le connoissent par tout, sans que jamais on ait changé son nom, comme on a fait à la plûpart des autres Fruits ; ce Bon-chrétien, dis-je, seroit donc le Buisson que je planterois dans le petit Jardin bien conditionné, où il n'est question de planter qu'un seul Poirier en Buisson, & ce même Poirier seroit aussi le premier choisi, non seulement pour un Jardin dans lequel j'aurois place pour un second Buisson, mais aussi pour tous les autres Jardins également bien conditionnez, dans lesquels j'aurois place pour beaucoup davantage de Buissons, si particuliérement il y a peu de murailles pour les Arbres qui sont destinez à être en Espalier, & ce Bon-chrétien seroit premierement sur Coignassier, attendu principalement que les Buissons de Bon-Chrétien sur franc font d'ordinaire leur Fruit tavelé, petit, raboteux, &c. & par consequent désagreable à voir ; en second lieu il seroit dans la partie du contre-Espalier la plus voisine de la muraille la mieux exposée, & enfin dés la fin du mois d'Aoust je ferois ôter toutes les feuilles qui peuvent empêcher le Soleil de donner sur le Fruit de ce Buisson, toutes précautions extrémement importantes.

Je ne suis pas encore à parler de ces Jardins de campagne, qui manquent de toutes les bonnes qualitez, & de toutes les bonnes conditions, que nous venons d'expliquer sur le fait des petits Jardins, & que cependant nous souhaiterions à tous les bons Fruitiers ; j'y feray à l'égard de nôtre Bon-Crétien d'un sentiment bien different de celui que je viens de déclarer ici, car je n'y en planteray gueres, si ce n'est en Espalier, & aussi ne manqueray-je pas d'y en planter ; car enfin à quelque prix que ce soit je veux voir du Bon-Chrétien en toutes sortes de Jardins, puisque dans la verité nous n'avons rien de mieux pour la fin de l'Hyver.

CHAPITRE II.

Pour le choix d'un second Poirier en Buisson, & après pour le chois d'un troisiéme, quatriéme, cinquiéme & sixiéme, &c.

VOyons maintenant sur quel Poirier nôtre chois tombera pour être le second Buisson, tant de ce petit Jardin qui n'en peut avoir que deux, que le second de tous les autres qui en peuvent avoir un plus grand nombre ; la difficulté n'est pas trop petite.

Nous avons sur tout six differentes Poires qui briguent vivement cette seconde place, & qui même ne souffrent pas sans murmurer que le Bon-Chrétien jouïsse paisiblement de l'honneur qu'il vient de recevoir ; les Beurré, les Bergamotte d'Au-

tomne, les Virgoulé, les Lefchafferie, les Ambrette & les Efpine d'Hyver; il y a même l'ancien Petit-oin, & la Louïfe-bonne, avec quatre nouvelles venuës ; fçavoir la Saint-Germain, la Colmar, la Crafane, & la Marquife, qui fe trouvant pourvûës d'affez de merite, ne manquent pas d'ambition pour demander à entrer dans la difpute ; chacune de ces douze prétendant avoir plus de perfections, & moins de défauts que chacune de fes rivales, ou prétendant au moins ne leur ceder en rien, prétend auffi devoir emporter fur elles la place, dont eft queftion.

Je demeure d'accord qu'elles ont toutes de fi puiffans motifs dans leur prétention, qu'on ne fçauroit être blâmé d'avoir mal-fait, à laquelle d'entr'elles qu'on donne la préference; cependant je croi que les fix dernieres doivent fe retirer pour un temps, & laiffer vuider cette querelle aux fix premieres ; j'en diray, ce me femble, d'affez bonnes raifons ci-deffous, dont je veux efperer que leurs Patrons feront fatisfaits; mais devant que de me déclarer pour quelqu'une des fix, il eft neceffaire d'examiner feparément, & fans prévention toutes les raifons des unes & des autres.

Je commence par celles du Beurré, à l'égard duquel il faut établir d'abord, que tant le Beurré rouge, autrement l'Amboife, ou l'Ifambert des Normands, que le Beurré gris, & le Beurré vert ne font qu'une même chofe ; fi bien que fouvent il s'en trouve de toutes ces façons fur un même Arbre, ces differences de couleur n'ayans d'autres fondemens que ceux à peu près que nous avons cy-devant remarquez fur le fait du Bon-chrétien; la belle expofition, ou peut-être une mediocre infirmité de tout l'Arbre, ou feulement de quelque branche en font de rouges, l'ombre & la vigueur, foit de l'Arbre entier, foit de la branche particuliere en font de gris, ou de verts; le Coignaffier, & le franc fur lefquels fe trouvent greffez ces Poiriers, fe font auffi connoître par les differens coloris qui viennent à leur Fruit; le coloris des Poiriers fur franc étant tout autre que celui du Bon-chrétien fur Coignaffier, outre que le fond fec, ou le fond humide ne manquent pas de donner fur cela chacun des traits de leur façon.

Cela pofé, les raifons de cette Poire de Beurré font premierement qu'elle eft tellement en poffeffion du premier degré de la bonté, qui eft à fouhaiter dans les Poires, que le nom de Beurré lui en a été donné par excellence ; en effet on emprunte fon nom pour le donner à d'autres de qui on veut prôner le merite, auffi fe croit-elle en droit de prétendre que pas une des autres ne lui oferoit difputer en abondance exceffive d'eau, [a] ny même en chair fine & delicate, & en goût relevé, qui font toutes les conditions neceffaires pour faire une excellente Poire.

En fecond lieu, elle prétend avoir l'avantage de charmer la vûë, tant par fa groffeur & la beauté de fa figure, que par la beauté de fon coloris.

En troifiéme lieu elle croit devoir tout efperer fur le bonheur qu'elle a d'être extrémement fertile, en forte que communément tous les ans, & en toutes fortes de terrains elle charge à rompre, & qu'elle réüffit également, tant fur franc que fur Coïgnaffier, & prefque auffi bien entre les mains d'un ignorant Jardinier, qu'entre les mains de ceux qui font habiles ; joint qu'elle eft peu fujette à être pâteufe, infipide & farineufe, comme la plûpart des autres Poires tendres, & que

a *Conditions neceffaires pour faire une excellente Poire.*

non seulement elle n'est pas si incommodée du plein air que la Bergamotte, mais qu'aussi elle fructifie plûtôt que la Poire de Virgoulé, & fait de plus beaux Fruits que chacune de ses concurrentes: voilà sans doute beaucoup de raisons, & toutes d'un grand poids, & d'une grande autorité, pour bien établir ici le droit de la demande du Beurré.

Ses amis mêmes veulent croire que, si on pouvoit avoir du Beurré dans toutes les saisons de l'année, & qu'on pût se guerir de l'affectation naturelle qu'on a pour le changement, & pour la diversité des Fruits, qu'en ce cas là on ne devroit penser à aucune autre Poire qu'à ce fameux Beurré, étant certain qu'il est en effet si excellent, que d'un aveu general, quand à la fin de Septembre il commence à meurir, on est tout consolé de voir finir les Pêches, & c'est beaucoup dire.

La Bergamotte d'Automne, ne faisant pas grand cas de tout ce qui vient d'être dit en faveur du Beurré, se presente pour empêcher de décider si-tôt cette question de préférence; le nombre de ses partisans est grand & redoutable, c'est-à-dire que son merite est fort cônu; & en effet je vois mille gens qui soûtiennent, qu'à la considerer en toutes ses parties, c'est à dire par sa chair tendre & fondante, par son eau douce & sucrée, & par un petit parfum qui l'accompagne, ils soûtiennent, dis-je, qu'elle vaut mieux que generalement toutes les autres Poires; ils soûtiennent aussi que la fécondité n'est guere moins pour elle que pour le Beurré, puisqu'elle charge d'ordinaire avec assez d'abondance, & qu'ainsi elle paye promptement la peine de celui qui la cultive; joint que contre l'experience qu'on a presque de tous les autres Fruits, on peut dire en sa faveur, & avec verité, que la médiocre Poire de Bergamotte est aussi bonne que la plus grosse; jusques-là même que souvent c'est la médiocre qui est la plus excellente, quoi qu'elle parût la plus méprisable; ce qui doit être pour elle une consideration assez singuliere; elle a coûtume de fournir la fin d'Octobre, & partie de Novembre, & passe même quelquefois jusqu'en Decembre, ce qui fait un merveilleux plaisir à nos curieux, si bien que dans la verité il n'est question que d'en avoir des Arbres en differentes expositions, en differens terreins & sur differens sujets, c'est à sçavoir sur franc, & sur Coignassier, en Buisson, & en Espalier, & même en Arbre de tige, pour aider à l'inclination, que (pour ainsi dire) cette Poire paroît avoir à nous régaler plusieurs mois de suite.

Je dirai en passant, qu'il ne faut pas croire, qu'il y ait d'autre difference dans les Bergamottes (je veux dire les Bergamottes d'Automne, & nullement celles d'Eté) que celle qui est fondée sur la couleur; mais pour celle-ci, elle est veritable: car en effet il y en a une qui est grise, verdâtre, & c'est celle-là qu'on nomme simplement la Bergamotte, ou la Bergamotte commune, ou de la Hiliere, ou de Recous, &c. tout cela n'étant qu'une même chose; & il y en a une autre qui est rayée, c'est-à-dire, marquée par bandes jaunes & vertes, & c'est ce qui la fait nommer la Bergamotte Suisse, cette bigarrure se trouvant en même temps, & dans le bois, & dans le fruit; mais à l'égard du merite interieur il me paroît égal dans l'une, & dans l'autre, quand elles sont toutes deux autant bonnes, qu'elles le doivent être: elles conviennent aussi toutes deux à avoir une même grosseur, & qui quelquesfois est de trois pouces de diamettre dans sa largeur, mais communément n'est que d'un & demi, ou de deux; elles conviennent encore à avoir la figure plate, l'œil

l'œil enfoncé, la queuë courte & menuë, la peau lisse, jaunissant & s'humectant un peu en maturité, &c.

Plût à Dieu fut-il bien vrai, qu'il y eût effectivement une espece de Bergamottes tardives, autrement Bergamotte de Carême, & que tous les ans on en pût seurement avoir jusqu'à la fin de Mars, comme il s'en rencontre quelquefois ; en ce cas-là nous aurions dequoi nous vanter d'avoir au moins pour quatre ou cinq mois de l'année le veritable tresor des Fruits.

Certains curieux ont bien voulu se persuader, & à moi aussi, qu'infailliblement ils avoient cette espece de Bergamottes tardives ; mais à mon grand regret je ne puis m'empêcher d'avouër, que jusqu'à present je n'ay pû me convaincre de cette bonne fortune, quoi qu'en verité je n'aye manqué ni de soin, ni de diligence, ni de précaution pour faire une telle conquête : tout ce que j'ay fait pour cela, tant en peine, qu'en dépense, est infini, aussi bien qu'inutile ; le détail, & la relation en seroient importuns & désagreables.

Ce qui a donné lieu de parler de la Bergamotte tardive est, qu'en quelques années assez pluvieuses, ou que de quelque fond plus gras & plus humide, ou de quelque exposition moins bonne, ou de quelque Arbre plus vigoureux, &c. on en conserve assez souvent quelques-unes jusqu'en Carême, & pour lors on prend plaisir à se tromper soy-même par l'esperance d'en avoir tous les ans de semblables ; mais la verité est, que d'ordinaire le hazard a plus de part à ceci, que tout le reste : un même Arbre, qui en produit pour le mois d'Octobre, en donne aussi quelquesfois pour le mois de Mars, ce qui arrive sur tout, quand quelque branche a fleuri beaucoup plus tard que les autres, les Poires qui ont noüé les dernieres sur chaque Arbre, étans communément les dernieres de cet Arbre à meurir ; mais cela n'arrive que fort rarement, ou bien nous pouvons dire vrai-semblablement, que les Bergamottes, qu'on a dans les saisons ainsi reculées, sont venuës à quelques Arbres de tige greffez sur franc, & peut-être mal éclairez du Soleil : le succez de tels Arbres est d'ordinaire assez douteux, & incertain, & particulierement pour faire des Poires belles, agreables à la vûë, bonnes & tardives ; mais quoi que c'en soit, il en vient quelquesfois, & elles se gardent un peu plus long-temps, que celles d'Espalier & de Buisson : c'est pourquoi il est assez à propos, non pas pour les curieux, dont il s'agit ici, qui n'ont que tres-peu de terrein, mais pour ceux qui en ont beaucoup, de hazarder, comme j'ai dit, d'en planter de toutes les maniéres : car enfin il ne faut pas manquer d'avoir tant qu'on peut des Poires de Bergamottes.

Outre les avantages de la bonne espece de Bergamotte, elle en a encore un autre qui la met, ce semble, beaucoup au dessus du Beurré, en ce qui regarde la contestation presente, c'est que le Beurré se rencontre assez souvent en même-tems que les Pêches, les Figues, & les Muscats de la fin de Septembre, trois sortes de bons Fruits, que tout le monde cherit passionnément, & en faveur de qui on peut dire, que parmi les gens délicats & connoisseurs, ils sont si bien receus, qu'à peine y a-t-il aucunes Poires, qui osent venir en leur compagnie, au lieu que la Bergamotte ne meurit que quand ces Pêches, ces Figues, & ces Muscats, & même les Beurrez, & les Vertelongues sont finies, & ainsi elle vient toute seule vers la fin d'Octobre, c'est à dire dans un temps, où sans son secours nous

nous ſerions réduits à une grande diſette de fort bons Fruits, les Lanſac, Sucré-vert, Muſcat-fleuri, Rouſſeline, Bezi-de-la motte, Poire de vigne, Meſſire Jean, &c. ne rempliſſans point aſſez dignement la place des dernieres paſſées; & ainſi on veut par conſequent prétendre, que pour ce qui eſt du petit Jardin, dont il s'agit, & par les raiſons expliquées à l'entrée de ce troiſiéme Livre, il eſt plus convenable d'y planter pour ſecond Buiſſon une Bergamotte, qu'aucun autre Poirier.

Les partiſans des deux précedentes Poires le Beurré, & la Bergamotte ſont ce ſemble ſurpris d'entendre dire, qu'il y en ait quelques unes, qui veuillent entrer en lice contre elles : ils regardent comme une eſpece de témerité tout ce que ces autres pourront alleguer, & ne daignent preſque les vouloir écouter; & s'ils s'y réſolvent, ce n'eſt que pour y répondre enfin par des termes de mépris, & de raillerie, ou plûtôt pour gagner leur procès avec plus de gloire & de ſeureté.

Cependant la Poire de Virgoulé, qu'on appelle Bujaleuf en Angoumois, Chambrette en Limouſin, Poire de glace en Gaſcogne, Virgouleſe, & Virgouleuſe en tant d'endrois, & qui, à l'exemple des Poires de Beſi-d'hery, de Leſchaſſerie, &c. doit ce me ſemble porter plûtôt le ſimple nom de Virgoulé, que tout autre : ce qui m'en fait juger ainſi, c'eſt à cauſe du Village de Virgoulé (Village voiſin de la Ville de S. Leonard en Limouſin) duquel nous l'avons tirée, & où apparemment elle avoit paſſé un fort long-temps ſans éclat, ni plus, ni moins, pour ainſi dire, qu'une perle dans ſa coquille; mais enfin, tant pour le bon-heur de nos curieux, que pour l'ornement de nos Jardins, elle eſt ſortie de ce Village par la liberalité du Marquis de Chambret, qui en étoit le Seigneur, & qui nous la donna ſous le nom de ſa Poire de Virgoulé; or depuis ce temps-là elle a commencé tout de bon à faire parler d'elle, ſi bien qu'aujourd'huy elle prétend avec aſſez de raiſon à l'honneur, qui eſt ici propoſé.

C'eſt une Poire d'une figure aſſez longue & aſſez groſſe, ayant environ trois à quatre pouces de haut, ſur deux à trois de large, la queuë en eſt courte, charnuë & panchée, l'œil médiocrement grand, & un peu enfoncé, la peau liſſe & unie, & quelquesfois colorée, & qui enfin, de verte qu'elle étoit ſur l'Arbre, jaunit à meſure qu'elle approche de la maturité, & en meuriſſant devient tendre & fondante; en ſorte que, quand on la prend à propos, elle ſe trouve un des meilleurs Fruits du monde: ſa réputation a fait enſuite, qu'en fort peu d'années elle s'eſt autant répanduë dans tous les Jardins Fruitiers de l'Europe, qu'aucune autre Poire que nous connoiſſions.

Cette Poire de Virgoulé, dis-je, orgueilleuſe ce ſemble, tant à cauſe de la vigueur extraordinaire, qui accompagne ſon Poirier par tout, & lui attire l'admiration de tous les ſpectateurs, qu'à cauſe du merite qu'elle prétend avoir en ſoy, & de plus offenſée du mépris injurieux qu'on vient de faire d'elle, ſoûtient pour établir ſon droit, que non ſeulement la nature la doüée de toutes les bonnes qualitez, qui à l'égard de la chair tendre & fondante, de l'abondance d'eau douce & ſucrée, du goût fin & relevé, & du rapport copieux, rendent conſiderables les Poires de Beurré & de Bergamotte, mais qu'encore elle a ſeurement l'avantage de commencer ſa maturité preſque auſſi-tôt que la Bergamotte, & de durer cependant beaucoup plus long-temps qu'elle : en effet elle ſoûtient que

ſouvent

Souvent dés l'entrée de Novembre elle est en état de contenter les curieux, ce qui arrive à celles qui ont été élevées à des Espaliers bien exposez, ou dans un terrein sec & leger, & que particulierement elle se produit en grand nombre dans tout le reste de Novembre, pendant Decembre, & quelquesfois partie de Janvier, ce qui ne se peut dire du Beurré, & convient peu, ou au moins fort rarement, & par un pur hazard à la Bergamotte.

C'est ce qui fait que ce Poirier de Virgoulé demande assez hardiment s'il n'est pas vrai, que non seulement son Fruit est excellent pour le goût, mais encore d'une figure agreable pour la veuë; jusques là même que celles, qui sont venuës à une belle exposition, y ont acquis un vermillon admirable: ce Poirier demande sur tout, s'il n'a pas le don de faire de plus beaux Arbres, que tous les autres Fruitiers, & de réüssir merveilleusement en Buisson, c'est à dire dans la maniere d'Arbres, du plant desquels il est presentement question: il soûtient de plus, que les distinctions de terroir sec, ou humide, de franc, ou de Cognassier, de plein vent, ou d'Espalier, ne sont pas d'ordinaire d'une si grande importance pour son bois, qu'elles le sont pour celui des Bergamottes: quoy qu'à l'égard de la bonté interieure du Fruit il soit certain, que ces sortes de differences fassent presque le même effet dans les unes, que dans les autres: il est donc vray que les Virgoulez, non seulement ne sont pas sujets à cette espece de gale, qui défigure les Buissons des Bergamottes, les rend hideux à voir, & assez souvent même les fait perir, tout au moins les empêche de fructifier; mais au contraire les Virgoulez poussent reguliérement par tout une grande quantité de beau bois, & ont toûjours un teint uny & luisant, comme si en effet on prenoit soin de les froter pour les polir.

La Virgoulé donc pretend que le temps de sa maturité, qui comprend environ trois mois, & la beauté de son Arbre, qui est toûjours immanquable, lui doivent ici donner gain de cause, tant sur le Beurré, & sur la Bergamotte, que sur toutes les autres Poires, qui la veulent traverser, puis que d'ailleurs elle ne cede à aucune des autres pour l'abondance du raport, non plus que sur l'article de la bonté.

La Poire de Leschasserie, que quelques-uns nomment Verte-longue d'hyver, & d'autres Besidery-landry, & qui ne paroit dans nos Jardins que depuis une vingtaine d'années: cette Poire, dis-je, pourroit bien plaider toute seule, tant son parti est fort; cependant elle se joint avec la Poire d'Ambrette, qui parmi nous est assez ancienne, & en grande consideration, & qui porte en certains Pays le nom de Trompe-valet.

Ces deux Poires ne se tiennent pas pour vaincuës par tout ce qu'on a dit à l'avantage de celles, qui ont parlé les premiéres; elles ne s'attacheront point à se détruire l'une l'autre, elles sont convenuës d'une alternative entre elles pour l'entrée des Jardins, & ainsi leur principale ambition est de demeurer unies, & pour ainsi dire aliées d'interest & d'amitié, afin de se deffendre plus vigoureusement contre les trois precedentes: ce qui contribuë à cette étroite union qu'elles ont faite, est, qu'en effet elles ont quelque raport de l'une à l'autre, premierement par leur figure, qui paroit à peu près ronde, l'Ambrette est pourtant un peu plus plate, & a l'œil plus enfoncé, au lieu que la Leschasserie a l'œil tout à fait en dehors, & quelque-unes ont la forme de Citron: elles se ressemblent aussi en second lieu, par leur grosseur, qui est mediocre, & d'environ deux pouces en tout sens, en troisiéme lieu, par leur coloris,

qui sur l'Arbre est verdâtre, tiqueté, quoy que l'Ambrette soit d'ordinaire plus couvert & plus roussâtre, & que la Leschasserie soit plus claire & plus jaunâtre, mais sur tout en meurissant: ces deux poires se ressemblent presques encore par leur queuë, qui en toutes deux est droite & assez longue, celle de Leschasserie étant cependant plus grosse, & se ressemblent enfin, tant par le temps de leur maturité qui est en Novembre & Decembre, & quelquesfois en Janvier, que par leur chair fine & beurrée, & par leur eau sucrée, & un peu parfumée, mais d'un parfum si agréable, qu'on n'y sçauroit rien souhaiter davantage: la Leschasserie en a un peu plus que son associé, la chair de l'Ambrette est quelquesfois un peu plus verdâtre: son pepin est plus noir, & est, pour ainsi, dire logé plus au large dans son apartement que le pepin de l'autre, & même la peau en paroit d'ordinaire un peu plus rude; & de plus la Leschasserie est assez souvent, pour ainsi, dire bossuë & raboteuse; à l'égard du bois des Arbres de l'une & de l'autre, il est tres-different, en ce que particuliérement celuy de la pluspart des Ambrettes est extrémement épineux & piquant, & ressemble tout à fait à un de ces Sauvageons, qu'on voit dans les Hayes & Taillis, ce qui n'est pas au bois des Leschasseries, lequel communément est assez menu, & pousse quelques pointes, mais elle ne sont pas assez aiguës, pour piquer les mains qui en approchent, comme font les Ambrettes: ces deux Poires fondent leurs pretentions de preférence sur le reproche qu'on a fait au Beurré pour le tems de sa maturité, sur celui qu'on fait à la Bergamotte pour son bois galeux, & enfin sur celui qu'on fait aux Virgoulez, non seulement d'être fort tardif à porter, mais aussi d'être sujet à quelque desagrément dans son goût; si bien qu'ayant au moins toutes les bonnes qualitez de ces poires-là, soit au fruit, soit à la disposition d'une belle figure de Buisson, & n'ayant nul de leurs defauts, elles pretendent devoir passer devant celles qui en sont incommodées, & ne les sçauroient éviter, ny cacher.

L'Epine d'Hyver, qui connoit bien ce qu'elle vaut, ne se laissera pas condamner sans parler: c'est une fort belle poire, qui aproche un peu plus de la figure pyramidale, que de la ronde, quoi que pourtant elle n'ait presque rien de menu dans sa taille, si ce n'est qu'elle finit si peu que rien en pointe grossiére vers la queuë; cette queuë est assez courte, & assez menuë, excepté l'endroit de sa sortie, où elle est un peu charnuë, du reste la Poire est grosse par tout, & cela d'environ deux, à trois pouces du côté de la tête: elle est particuliérement beaucoup plus grosse, que la Bergamotte ordinaire, & que l'Ambrette, & que les Leschasserie: elle a la peau satinée, & le coloris entre verd & blanc: elle meurit quelquesfois devant les deux precedentes, mais plus communément avec elles, quelquesfois aussi après: elle est pareillement tendre & beurrée, ayant d'ordinaire la chair tres-fine, & tres-délicate, le goût agréable, l'eau douce & assaisonnée d'un petit parfum merveilleux, elle fait aussi de beaux Buissons, & réüssit soit sur franc, soit sur Cognassier; quand le pied en est bon, & le fond bien conditionné, c'est à dire le fond plûtôt sec, qu'humide; elle a peu de chose à dire contre les deux dernieres, & sur tout contre les Leschasseries, elle avoüe même ingenument les bonnes qualitez de l'une & de l'autre, sans consentir pourtant de leur donner le pas, jusqu'à-ce qu'il y aura eu un reglement sur cela, mais à l'égard des autres, elle leur objecte les mêmes defauts que celles-cy viennent de leur reprocher.

Il est donc presentement question de finir cette contestation, qui peut-être n'a

paru

paru que trop longue; surquoy ayant meurement examiné les raisons des unes & des autres, j'avoüe que j'ay une estime tres-particuliére pour chacune d'elles, mais que cependant à l'égard des Arbres qui nous les donnent, il ne faut pas tout-à-fait juger ici la question sur le même fondement qu'on la jugeroit, si on n'examinoit que le merite du Fruit en particulier, & par comparaison de l'un à l'autre; car sur ce pied de merite en quelque Jardin que ce soit, supposé le bon fond & l'abri, à plus forte raison dans le Jardin où il ne faudroit que deux poires en Buisson, j'inclinerois toûjours à donner la deuxiéme place aux Bergamottes, que j'honore infiniment, & qu'on ne sçauroit ce me semble trop honorer, comme étant, pour ainsi dire, la Reyne des Poires; car en effet elle est comme les excellens Melons, sa chair paroît d'abord ferme sans être dure, ny pierreuse, elle est fine & fondante sans être molle, ny farineuse, l'eau en est sucrée, & un peu parfumée sans avoir rien d'acre, ni de sauvage, le goût en est revelé, & merveilleusement délicieux, & a pour ainsi dire quelque chose de Noble; une telle Poire ne peut-elle pas se vanter d'avoir aproché de bien près de la perfection des fruits, & de devoir servir de regle & de modele pour celles, qui pretendent au Catalogue des bons.

Cette decision en faveur de la Bergamotte à l'exclusion des autres Poires ne surprendroit gueres les curieux, qui en ont goûté de veritablement bonnes; car seurement elle l'emporte sur le beurré, qui ne peut disconvenir d'avoir un peu d'acreté dans son eau, elle l'emporte sur la Virgoulé, en ce qu'elle est d'un plus prompt raport que lui, & qu'elle n'est nullement sujette à ce petit goût bizarre de paille, qui pour ainsi dire persecute la plûpart des Poires de Virgoulé, & leur rend mile mauvais offices en beaucoup de bonnes compagnies; elle ne l'emporte pas moins sur les autres trois concurrentes, Leschasserie, l'Ambrette & l'Epine, parce que constamment elles n'ont rien de meilleur, ny de plus avantageux qu'elle sur le fait de la bonté parfaite; on peut bien dire cependant sans aucun dessein de les offenser, que les unes & les autres ont bien quelquesfois le malheur d'avoir l'eau fade & insipide, & la chair dure, ou farineuse, mais cela ne doit pas être reproché à leurs especes en general, ce défaut procede uniquement, soit de l'année froide & humide, soit du mauvais fond, ou de la méchante exposition où elles ont été produites.

Cependant ce qui peut quelquesfois empêcher, que cette Bergamotte ne profite de ma déclaration est, que le bois de son Arbre a le malheur d'être fort délicat de son temperament, si bien qu'au lieu de faire un agreable objet dans les Jardins, il ne fait souvent que chagriner son Maître à cause de la gale, qui est presque en tous lieux la persecution ordinaire & du Fruit, & de l'Arbre; de là vient que je ne hazarde pas volontiers à conseiller d'en planter nulle part en Buisson, ni à plus forte raison dans les Jardins bien petits; si neanmoins nonobstant cette difformité, qui déplaît tant aux yeux, on veut à cause de l'excellence de son Fruit en planter en toute sorte de Jardins soit grands, soit petits, supposé toûjours le fond bien conditionné, je suis d'avis, qu'on prenne de celles qui sont sur franc; mais si le fond est gras, & un peu humide, je suis d'avis, qu'on en prenne sur Cognassier, & de plus je suis d'avis qu'on prenne la Bergamotte rayée, autrement Suisse, plûtôt que la commune, parce qu'étant toutes deux d'une égale bonté, & aussi difficiles à élever l'une que l'autre, il me semble, qu'il sera à propos de s'attacher premierement à la rayée, devant que

d'en planter de l'autre, puisqu'au moins elle à l'avantage de surpasser celle-ci en beauté de coloris; que si enfin on n'en plante en Buisson ny de l'une ny de l'autre, il ne faut pas manquer dans les grands Jardins d'y en avoir beaucoup en Espalier, je veux même, qu'on en plante quelqu'un en Arbre de tige, pour faire figure dans un grand espace, qui sans cela paroîtroit trop dégarni, mais sur tout il est fort avantageux d'en planter quelqu'un dans le voisinage d'un grand mur bien exposé; je me trouve tres-bien dans le Potager de Versailles d'avoir fait ce que je conseille aux autres de faire; j'en plante aussi en Arbre à demi tige, tant dans le milieu des quarrés, que dans le tour, & en plante particulierement à deux ou trois pieds l'un de l'autre, les disposant en forme de pepiniere; je fais la même chose pour toutes les autres especes delicates, les petit-Oin, Espine, Loüise-bonne, Sucré vert, &c. ausquelles la terre froide, & humide est entierement contraire, j'en tire pendant huit ou dix ans une quantité considerable de fort bons Fruits, & quand ces Arbres devenus trop grands paroissent nuire dans l'endroit, où ils sont, je les ôte, & en plante ailleurs de jeunes, pour en avoir le même secours, tout le plus longtemps qu'il est possible.

L'Article de cette Poire de Bergamotte m'a fait de la peine a décider: je reviens enfin à me déclarer sur ces sortes d'Arbres, qui avec la bonté du Fruit ont encore la beauté du bois: c'est pourquoi j'incline à donner ici la seconde place au Poirier de Beurré;

Deuxième, ou peut-être troisiéme Buisson. Premier Beurré.

Le dernier reproche, qui à été fait à la Poire de Virgoulé sur le fait de quelque bizarrerie, qui se trouve assez souvent dans son goût, sera favorable au Beurré pour le maintenir en rang devant elle, joint particuliérement le droit d'ancienneté de ce Beurré, qui lui a aquis vers tout le monde une veneration singuliére, à laquelle celle-cy ne sçauroit si-tôt prétendre; joint encore la facilité promte du raport, qui convient aux Poires de Beurré preferablement à celui de virgoulé; joint enfin que constamment, quoi que toutes deux soient admirables, cependant il est vray de dire, que généralement parlant la Poire de Beurré se fait d'avantage souhaitter à tout le monde, que la Poire de Virgoulé; c'est pourquoi celle-cy le doit ceder à un premier Beurré dans les petits Jardins, qui n'ont que deux Buissons.

Et pour s'en consoler, elle doit s'attendre que son tour viendra bien-tôt, pour être ailleurs beaucoup mieux traitté que les Beurrez, c'est à dire beaucoup plus multipliée en nombre d'Arbres de son espece; car à cet égard elle l'emportera d'une grande hauteur sur lui dans la plupart des grands Jardins, que nous planterons cy-aprés.

Il est cependant d'une grande importance pour cette Poire de Virgoulé, que nous ne la laissions pas diffamée par le reproche public, que toutes les autres Poires luy font à l'égard de son goût: nous ne pouvons pas disconvenir, qu'il ne s'en soit trouvé souvent qui avoient ce defaut; mais aussi n'est-il pas impossible de les en exemter: il ne leur vient que pour avoir été long-temps sur du foin, ou de la paille, ou peut être long-temps renfermées, soit dans quelque Armoire, où elles n'avoient point d'air, soit dans une maniére de Cave, qui n'est jamais sans quelque goût de relant, soit dans une Fruiterie trop soigneusement close, pendant qu'elle est pleine de beaucoup d'autres sortes de Fruits, & peut-être voisine de quelque endroit infecté de senteur quelle qu'elle soit: car tout cela fait ensemble une odeur desagreable, dont cette

Poire eſt malheureuſement ſuſceptible: il n'eſt donc queſtion que de les mettre en lieu, où nul des inconveniens cy-deſſus ne ſe rencontre, & par conſequent ayant une Serre bien conditionnée contre le grand froid, & contre les humiditez, il faut couvrir les planches d'un peu de mouſſe extremement ſéche, y placer les Poires ſeparément l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau temps le peut permettre; avec ces ſortes de précautions, qui ne ſont pas difficiles, on eſt aſſeuré d'avoir pendant tout l'Hyver ces Poires de Virgoulé exemtes de mauvais goût; elles ſont, comme nous avons dit, belles & groſſes, & ſur tout excellentes; pourveu que premiérement, ſans être fort ridées, elles paroiſſent ſimplement comme un peu fanées: en ſecond lieu, qu'elles jauniſſent preſque par toute l'étenduë de leur peau; en troiſiéme lieu, que le pouce les preſſant un peu près de la queuë, on ſente qu'elles obéïſſent ſans être molles dans le cœur c'eſt à dire enfin, qu'elles viennent ſi bien à meurir, que la chair en ſoit tendre, & fondante; car ſi, quoi qu'aparemment meures, comme étant fort jaunes, elles demeurent fermes & dures, comme il arrive quelquesfois à celles, qui ont été ſerrées dans des lieux humides, ou qui ſont venuës pendant un Eté fort pluvieux, ou peut-être à quelque expoſition du Nord, ou dans un fond froid & aquatique: pour lors on ne peut pas nier, que ces ſortes de poires ne ſoient, & farnieuſes & inſipides, & par conſequent deſagréables: c'eſt ainſi que parmi les choſes du monde les plus parfaites il s'en peut trouver quelques-unes, qui tombent dans la corruption, & en même temps dans le mépris; mais le defaut d'un Particulier ne doit pas faire l'oprobre du general.

Une choſe aſſez extraordinaire à légard de ces Poires eſt, que celles qui peut-être ſont tombées, ou ont été cuëillies une quinzaine de jours avant le temps qu'elles devoient l'être, & qui, à cauſe de cela, deviennent un peu flétries (ſi elles l'étoient beaucoup, elles ſeroient mépriſables en toutes manieres) ces ſortes de Poires, dis-je, quoy qu'un peu vilaines à la veuë: cependant la parfaite maturité leur étant enfin venuë, elles ſe trouvent preſque toûjours admirables au goût, ce qui ne ſe peut guere dire d'aucun autre Fruit: on ne conſeille point d'en cuëillir ainſi de beaucoup trop tôt, par exemple devant la fin de Septembre; les vents ordinaires de ce mois là, & de celui d'Octobre empêchent bien, & même ſouvent plus qu'il ne ſeroit à déſirer, qu'on n'en prenne la peine: on ſe conſolera donc, quand il en tombera quelques-unes, qui viendront à meurir plus tard que les autres, & ſeront moins ſujettes à molir, & on ſouhaittera toûjours que cela n'arrive pas pour avoir ſans faute des Poires qui ſoient bonnes, & en même temps belles, ſaines, & mediocrement ridées: j'expliqueray ailleurs plus particuliérement quel eſt le temps de les cuëillir, & quelles ſont les marques infaillibles de leur veritable maturité, auſſi bien que celle de tous les autres Fruits: ce ſont des articles tres-importans, dans leſquels conſiſtent les principaux points, de nôtre curioſité.

Le Poirier de Virgoulé ſera donc reguliérement le troiſiéme Buiſſon,

Troiſiéme Buiſſon. Premier Virgoulé. †

Que nous planterons dans le Jardin, qui n'en peut recevoir que trois; & il me ſemble que ce Poirier auroit tort de s'en plaindre, puis qu'on peut dire avec verité qu'il a l'honneur de ſe voir encore préferé à d'autres merveilleuſes Poires, qui le

† *Novembre, Decembre, & Janvier.*

vont suivre; sçavoir la Leschasserie, l'Ambrette l'Espine d'Hyver, la Crasane, la S. Germain, la Colmar, la Marquise, le Petit-oin, le S. Augustin, le Rousselet, la Robine, &c.

Il faut que tout le monde demeure d'accord qu'on ne sçauroit presque donner le nom de Jardin Fruitier à quelque Jardin que ce soit, dans lequel on ne trouve pas au moins les treize, ou quatorze principales Poires que nous avons, & qu'on ne sçauroit aussi lui en disputer le nom, quand elles s'y rencontrent de compagnie: heureux celui qui a planté avec tant de connoissance & de discernement, que n'ayant de place dans son Jardin que pour un si petit nombre d'Arbres, y a sagement assemblé les meilleurs Fruits que nous connoissions.

Pour continuër l'ordre de mon choix, je place la poire de Leschasserie immediatement après la Poire de Virgoulé,

Quatriéme Buisson. Premier Leschasserie. †

A laquelle peut-être quelques curieux ne feront pas scrupule de la preferer, tant il est vray, que souvent elle paroît une Poire sans aucuns defauts, & par consequent un Fruit de la derniére bonté: je dirai en sa faveur, que je ne croy pas avoir jamais rien goûté de meilleur en matiére de Poires, que quelques Leschasseries venuës en plein air sur des Arbres, pour ainsi dire, abandonnez: elles étoient d'une mediocre grosseur, ayant la peau & la figure toutes sauvages; mais en verité à les manger même avec leur peau, elles charmoient par leur goût relevé, par leur petit parfum délicat, par leur chair fine & fondante: enfin je ne me sçaurois taire de l'étonnement, qu'elles m'ont causé, & du plaisir que j'en ay eu, & que je continuë d'en avoir tous les ans: peut-être pourrois-je dire que la meilleure Bergamotte du monde auroit eu de la peine à se soûtenir devant elles: celles que j'avois eu en Espaliers, & qui étoient beaucoup plus belles, n'en aprochoient pas en façon du monde pour la bonté.

Ce Leschasserie l'emporte donc sur l'Ambrette,

Cinquiéme Buisson. Premier Ambrette. *

Et celuy-cy le suit tout le plus près qu'il est possible; aussi est-ce le plus souvent une tres-excellente Poire en tout, ayant la chair fine & fondante, & un certain goût relevé, qui charme, supposé toûjours qu'elle soit venuë en bon fond, & en bonne exposition, & que sans être mole ou avortée, elle soit dans sa parfaite maturité; cependant un je-ne-sçay quoy de couleur verte dans la chair, & d'eau fade dans le goût, & sur tout un je-ne-sçay-quoy de pourriture séche & entiérement cachée, qui se trouve en quelques-unes, m'y paroissent trois maniéres de defauts, pour lesquels au moins cette Poire en general doit sans répugnance céder au Leschasserie, & pourroit même en bonne justice ceder à l'Espine d'Hiver, quand elle à tout le merite qu'elle peut avoir.

Car enfin cette Poire d'Epine venuë en pays assez chaud, dans un terroir sec, en bonne

† *Novembre, Decembre, & Ianvier.*
* *Novembre, Decembre, & Ianvier.*

bonne expoſition, pendant des années médiocrement pluvieuſes, & venuë ſur tout en Arbre de tige, ou demi-tige bien placé, eſt ſi parfaite en toutes ſes parties, qu'elle égale la delicateſſe de chair des bonnes Pêches, & qu'enfin le nom de Merveille lui en a été donné dans les Provinces de Xaintonge, d'Angoumois & de Poitou, Provinces ſituées dans un climat merveilleux, & leſquelles on ſçait être fameuſes par le grand nombre des bons Fruits, qu'elles produiſent, & par un grand nombre d'honnêtes gens, qui s'y divertiſſent au Jardinage; j'avoüe de bonne foy, que parmy les Poires je n'en trouve point, qui ſoit meilleure que celle-cy, pourveu qu'elle ait toute la bonté, qui convient à ſon eſpece; mais auſſi je ne puis m'empêcher d'avoüer, qu'il eſt tres-difficile d'en trouver de parfaites : on pourroit preſque dire & d'elle, & des Petit-oin, & des Ambrette, & des Loüiſe-bonne, & des Colmar, &c. ce qu'on dit des œufs frais; le moindre defaut les fait rebuter : il n'en eſt pas de même de la plus part des autres Poires, on ne les rejette pas, quoy qu'il leur manque quelque degré de perfection; tous les Beurrés, tous les Rouſſelets, tous les Bons-chreſtiens, &c. ne ſont pas chacun de la derniere excellence, & cependant on ne laiſſe pas de manger de celles qui ſont mediocres.

On a veritablement un petit reproche à faire à cette Poire d'Eſpine, ſur ce qu'elle meurit quelquesfois en même temps que ces autres Poires que je viens de placer, & que par conſequent dans les égards que j'ai toûjours en faiſant ce chois, & dont il ſeroit à propos que je ne me départiſſe jamais, il vaudroit beaucoup mieux pour ce petit Jardin, qu'on y plantât quelque bon fruit d'une autre ſaiſon, que d'y planter celuy-cy; mais je répons, que comme cette maturité avancée n'arrive que rarement, bien loin de bannir d'ici l'Eſpine pour un tel reproche, ſi ſur tout on n'y a point de Bergamotte en Buiſſon, il l'y faut ſoigneuſement planter; elle qui fait un ſi agreable Buiſſon, & qui ſe met aſſez aiſément à raporter.

Je perſiſte donc à donner au moins à l'Eſpine

Sixiéme Buiſſon. Premier Eſpine d'Hyver. *

La ſixiéme place dans un Jardin bien conditionné, & qui ne peut avoir que ſix Buiſſons; encore faut-il avoir un ſoin particulier de ce Buiſſon, pour le tenir bien ouvert, & même dépoüillé de ſes feüilles dès la fin du mois d'Aouſt; en ſorte que la Poire, dont le coloris eſt naturellement fort verd, y reçoive une cuiſſon extraordinaire, & qu'enfin dans la ſerre elle vienne à jaunir un peu, pour marquer la premiere aparence de ſa maturité; car à dire le vray, quand en ſa peau elle conſerve toûjours le même fond de verd, qu'elle avoit ſur l'Arbre, comme font celles, qui ſont venuës dans un terroir humide, ou dans un Buiſſon trop touffu, ou à une méchante expoſition, elle va veritablement juſqu'en Janvier & Fevrier, mais ce n'eſt que pour chagriner celui, qui a pris ſoin de la ſerrer, & de la garder; car ſans meurir elle molit dans tout le voiſinage de la queüe & demeure avec une chair cotonneuſe, & ſéche, & un goût fade, & inſipide; en un mot elle ſe trouve la plus méchante Poire du monde; dans la verité nous n'en avons aucune, qui ait beſoin de plus grands égards que celle-là, pour faire qu'elle vienne à bien; elle veut être ſur franc dans les terres ſéches, & ſur Coignaſſier dans celles, qui le ſont un peu moins; elle réuſſit moins

* *Novembre, Decembre, & Janvier.*

moins en Buiſſon, qu'en Arbre de tige dans celles, qui ſont un peu fortes, & d'ordinaire ne vaut rien dans les fonds gras, & humides, ayant cela de commun avec quelques autres, que je marqueray cy après; je dirai cependant, qu'avec le ſoin, que j'ay eu de tenir mes terres un peu élevées, & de découvrir de bonne heure les Poires d'Epine de mes Buiſſons, j'en ay eu de tres-belles & de tres-bonnes pendant près de deux mois, & par conſequent les defauts de cette Poire ne ſont pas toûjours incorrigibles, & quand on peut l'en garentir, c'eſt luy faire injuſtice que de ne luy pas donner place devant les deux precedentes.

Je la prefere icy à la S. Germain, au Petit-oin, à la Craſane, à la Marquiſe, à la Loüiſe-bonne, à la Colmar, & à la S. Auguſtin, parce que tout bien conſideré elle me paroît valoir mieux qu'elles, & que ſur tout la plûpart de celles-cy meuriſſent dans le temps de quelques-unes des trois precedentes, c'eſt à dire, dans les mois de Novembre & Decembre, dans leſquels eu égard à la petiteſſe des Jardins, dont eſt queſtion, nous avons aſſez d'autres fruits pour nous contenter.

Je la préfere auſſi aux deux plus importantes Poires d'Eté, qui ſont le fameux Rouſſelet, & l'illuſtre Robine; mais ce n'eſt que d'un dégré ſeulement, pour la faire marcher immédiatement devant elles; & celles-cy à leur tour ſeront preferées à ces cinq autres, qui ont tant de reputation; ſans doute que cette preference donnée même ſans balancer, les doit empêcher de murmurer de ce qu'on ne les a point encore fait paroître; pour moy je fais un ſi grand cas de l'une & de l'autre, que je n'eſtime pas qu'un Jardin, qui peut avoir ſept, ou huit Poirries en Buiſſon, doive être ſans un Rouſſelet, & ſans une Robine; & celles-ci placées, nous examinerons ce que les autres Poires ont de bon & de conſiderable, pour leur rendre auſſi-tôt la juſtice, que je croy leur être deuë.

Plût à Dieu, qu'en fait de bonnes Poires, Janvier, Fevrier, & Mars me puſſent fournir autant de conteſtation à démêler, qu'il s'en trouve pour les trois ou quatre mois precedens; ceux-ci pauvres, & ſteriles, comme ils ſont, ont grand beſoin de ſecours; je ne ſçay pas quand il leur en viendra; conſtamment ce ſeroit une grande fortune pour eux, s'ils poſſedoient quelques-unes de ces bonnes Poires, dont, pour ainſi dire, la foule nous açable à la fin d'Automne, & au commencement d'Hyver; je n'y perds pas un moment de tems, comme je m'en ſuis expliqué cy-deſſus.

Je viens donc à placer les deux Poires, dont eſt queſtion, m'attendant bien ſeurement, que j'en ſeray aprouvé; car il me ſemble qu'il ne faut pas tarder davantage à introduire ici quelques Poires d'Eté, puiſque j'en ay déja placé ſix des autres ſaiſons: mais que dois-je faire pour regler la diſpute, qui va naître entre ces deux Poires, à qui ſera la premiére; je ne veux point entreprendre de la vuider de mon chef, c'eſt un procès trop dangereux à juger en preſence des Patrons de l'une, & de l'autre; ainſi pour ne me point broüiller d'aucun côté, le parti que je prens, eſt de donner l'alternative à ces Poires, ou plûtôt de les faire tirer au billet; ce n'eſt pas la premiere conteſtation de preſſéance, qui ait été jugée de la ſorte, & même au contentement des Parties.

Le ſort vient de tomber au Rouſſelet, pour le Jardin de ſept Buiſſons,

Septiéme Buisson. Premier Rousselet. †

Et partant il sera toûjours le septiéme en rang, & la Robine le huitiéme.

A l'égard de ce Rousselet je ne fais nulle difference du gros au petit, comme font certains curieux; ce n'est asseurément qu'une même chose, & pour le prouver sans retour, il n'y a qu'à voir comme quoy un même arbre en fait d'ordinaire des unes & des autres; il est vray cependant que celles, qui n'ont qu'une médiocre grosseur, sont communément meilleures que les plus belles. (Cela se trouve encore en d'autres Especes, mais non pas en toutes.) Les grosses Poires de Rousselet sont sans doute venuës dans un fond gras, soit en Buisson, soit en Espalier, & les autres dans un fond sec, ou en Arbre de tige.

Je commence à dire à l'égard de ce Rousselet, qu'il n'y a guére de Poire au monde plus connuë, & plus estimée que celle-là: je ne pense pas qu'il soit necessaire d'en faire la description pour dire, que c'est une Poire médiocre en grosseur, bien faite dans sa figure, qui est plus longue, que ronde, la queuë en est peu grosse, & peu étenduë, le coloris gris, roussâtre d'un côté, & rouge obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres, qui jaunissent à propos, pour marquer le temps de la maturité: la chair en est tendre, & fine, & sans marc, & l'eau agreablement parfumée, mais d'un parfum, qui ne se trouve qu'en elle: c'est d'ordinaire à la fin d'Août, & dans les premiers jours de Septembre qu'elle meurit, & pour lors à cause des bonnes qualitez, dont elle est revétuë, je croy que sans hésiter tout le monde convient, qu'on peut dire du Rousselet, comme des Bergamottes, & des Leschasseries, qu'aucunes Poires ne peuvent être mises en rang des excellentes, qu'à proportion qu'elles aprochent plus, ou moins de la bonté du Rousselet, aussi-bien que de la bonté de ces deux autres; constamment le merite de ce Rousselet est si grand, qu'il ne surpasse en rien sa grande réputation: tous les siecles l'ont connuë pour être bonne en quelque maniere qu'on la puisse mettre; & en effet qu'elle soit cruë, qu'elle soit cuite, qu'elle soit en Compôte liquide, qu'elle soit en Confiture séche, elle se soutient également bien par tout: qu'on la mette en toutes sortes de terres, elle y réüssira: la veut-on en Espalier, elle y donnera contentement: la veut-on en Buisson, elle y sera admirable, & encore meilleure en grand Arbre: on peut même dire à son honneur (ce qui parmi tous les Fruits, ne convient ce me semble, qu'à celuy cy) que quoy qu'il s'en rencontre assez souvent de meilleures les unes que les autres, jamais cependant il ne s'en voit aucune qu'on puisse dire absolument mauvaise, pourveu qu'elle soit dans sa juste maturité; celles qui ne l'ont point, & encore plus celles qui en ont trop, ne plaisent nullement.

Il est bon de sçavoir que rien ne lui est plus contraire pour être excellente que l'Espalier, elle y perd asseurément une partie de son parfum, mais aussi elle y devient belle, & grosse, & abondante; & voila par ou elle repare ce deffaut d'extrême bonté; si bien que nous pouvons établir, qu'il n'en faut guere avoir contre les murailles, à moins qu'on ne fasse plus de cas de la grosseur, & de la quantité, que du bon goût, & de la délicatesse, ou au moins qu'on ne trouve à

Z

† *Aoust, & Septembre.*

propos d'en avoir plûtôt, qui soient passablement bonnes, que de n'en avoir point du tout; voila ce que fait d'ordinaire l'Espalier en fait de Poires, & de Pêches; c'est asurément le parti que je conseille de prendre à tous les gens qui ont une grande quantité de murailles à garnir, comme je m'en expliquerai cy-après, n'étant pas ici le lieu d'en parler; je n'ay peû resister à la tentation qui m'est venuë de ne rien oublier du merite de ce Rousselet; il y a une chose singuliére pour luy, que quoi que la plûpart des fruits ne réussisent nullement aux Espaliers du Nord, cependant celle-ci y conserve raisonnablement de bonté, en sorte qu'il n'est pas mal à propos d'en mettre quelques Arbres à ces expositions, qui sont d'ordinaire ou inutiles, ou miserables.

Que nous serions heureux, si premierement le Rousselet se pouvoit garder un peu plus long-temps qu'il ne fait, (il a le mal-heur d'être fort sujet à molir, c'est son unique defaut, & on y est souvent trompé, quand on n'y prend pas garde de fort près ;) ou si principalement il pouvoit changer de place avec tant d'autres méchantes Poires, dont les unes viennent inutilement dans les premiers mois d'Eté, & les autres viennent encore plus inutilement dans le fort de l'Hyver; si bien que ce Rousselet, au lieu de meurir comme il fait, à la fin d'Aoust, & au commencement de Septembre, c'est à dire dans l'abondance des bonnes Pêches & des bonnes Prunes, il eût le don de nous venir régaler, ou quelque temps devant la maturité des principaux Fruits à noyau, ou quelque temps après qu'ils sont passez: (Je n'ay pû m'empêcher de faire ce souhait, quoique fort inutile, & j'en demande pardon.)

Je sçay bien que les Pêches, quand elles ont leur bonté naturelle, sont, pour ainsi dire, la manne précieuse de nos Jardins, & en effet d'un aveu general elles valent mieux qu'aucuns Fruits à pepin : si bien que peu de gens font la cour à ceux-cy, pendant que les Pêches avec leur grosseur, leur figure, leur beau coloris, l'abondance de leur eau douce & relevée, & toutes leurs autres bonnes qualitez, sont en état de donner dans la veuë, & d'émouvoir l'apetit.

On ne laisse pas toutefois de faire cas & du Rousselet, & de la Robine dans la saison des Pêches, quelque grande que soit l'abondance de celles-ci; aussi comme d'ordinaire les Pêches sont plus fautives que les Poires, & que de plus les Pêches venuës dans un fond humide sont d'un tres-petit merite, il est necessaire à ceux, dont le terrein n'est pas trop bon, de se précautionner au moins par le moyen du Rousselet, qui manque peu, & n'est jamais à rejetter, afin que dans la fin d'Aoust, & au mois de Septembre, qui sont la saison d'avidité & d'empressement pour les Fruits, on ait au moins d'assez bonnes, Poires, si on a été assez mal-heureux, pour avoir veu perir la plûpart des Pêches, ou pour n'en avoir que de médiocrement bonnes.

La Poire est veritablement petite, mais elle a cela de commode, qu'on la peut cüeillir verdelette, pour la laisser meurir hors de l'Arbre, & qu'ainsi on la peut au moins conserver quelques jours, en attendant la perfection de sa maturité: jusques-là même que sans aucune diminution de sa bonté on peut hazarder à lui faire faire de petits voyages, comme par exemple de la porter sur soy, ou de l'envoyer de Province en Province, quand la distance n'en est pas grande.

Aprés

Apres tant d'éloges que je viens de donner au Rouſſelet, ne ſemble-t'il pas qu'il pourroit avoir quelque ſujet de ſe plaindre, de ce que je ne lui donne qu'une ſeptiéme place : j'ay certainement autant de conſideration pour lui, qu'aucun curieux en puiſſe avoir; mais enfin ce qui doit juſtifier ma conduite eſt, que quand on peut tant faire que d'avoir un Jardin capable de contenir cinq ou ſix Poiriers en Buiſſon, on peut & on doit vray-ſemblablement avoir en Eſpalier quelque quantité proportionnée de Figues, de Pêches, de Prunes, & de Raiſins, & qu'ainſi il pourroit y avoir de l'imprudence, ſi pour de fort petits lieux, tels que ſont les Jardins que nous plantons ici, je conſeillois d'avoir enſemble dans les mois d'Aouſt, & de Septembre un aſsez grand nombre & de Fruits a noyau, & de Fruits à pepin; ce qui ne ſe pourroit faire, ſans ſe mettre au hazârd de n'avoir preſque rien dans les ſaiſons plus difficiles : auſſi ay-je conté ſur les Fruits d'Eſpalier, pour en avoir ſeurement dans l'Eté, & j'ay deſtiné la plûpart des ſix premiers Poiriers, pour en avoir l'Automne & l'Hyver, deux ſaiſons qu'on paſse déſagreablement, ſi le deſsert ne les réveille. Je croy même avoir grande raiſon de dire, que preferablement à tout il faut travailler pour elles.

Le Rouſselet établi, la Robine vient prendre ſa huitiéme place,

Huitiéme Buiſſon. Premier Robine. *

Elle eſt connuë en differens lieux, tantôt ſous le nom d'Avetat, tantôt ſous le nom de Muſcat d'Aouſt, &c. & même à la Cour ſous le nom de Royale; ce nom lui ayant été donné de nos jours par l'illuſtre Pére des Curieux, qui crût, & avec raiſon, que comme parmi nous le titre de Roy ſe trouve en la perſonne de celui de tous les Hommes, qui a le plus de mérite, le nom de Royale parmi les Poires devoit être pour celle, qui paroît avoir le moins de defauts; dans la verité on la peut regarder comme une Poire parfaite : voici ſon portrait, elle eſt à peu près de la groſseur, & même de la figure d'une petite Bergamotte, c'eſt à dire, entre ronde & plate, ſa queuë eſt longuette, aſsez droite, & un peu enfoncée, l'œil auſſi eſt un peu en dedans, ſa chair eſt caſsante ſans être dure, ſon eau ſucrée & parfumée charme tout le monde, & particuliérement le premier Prince de la terre, & avec lui toute la Maiſon Royale: ſon coloris eſt blanc jaunâtre, & la peau en eſt douce; elle ne molit preſque point, qui eſt une qualité importante, & preſque unique en fait de Poires d'Eté: ſon merite ne ſe termine pas ſeulement à être mangée cruë, elle eſt outre cela admirable en pâtes & en compotes: elle fait un tres- beau & tres-grand Buiſſon, & réuſſit bien par tout: elle n'a aucun reproche à craindre, ſi ce n'eſt que ſon bois eſt ſujet à devenir quelquesfois chancreux, & que d'ordinaire elle eſt difficile à ſe mettre à fruit: je donne ailleurs d'aſsez bons remedes contre ces defauts; il n'y a que le temps de ſa maturité, qui fait peine pour ſoutenir nôtre chois, car il eſt, comme j'ai dit ci-devant, avec celui du Rouſselet, & des premieres groſses Pêches : mais elle a cet avantage de n'être nullement défaite de paroître avec elles, tout cela enſemble ne fait-il pas demeurer d'accord, que la Robine merite bien au moins une huitieme place, ſans craindre qu'aucune autre Poire lui puiſse ſur cela

* *Aouſt, & Septembre.*

donner d'ateinte valable, à moins que ce ne ſoit la Poire de Colmar pour le mois de Février.

La ſeptiéme & la huitiéme place en Buiſſon étant ſi bien remplies, la neuviéme eſt demandée non ſeulement par chacune des ſept, dont il a été cy-deſſus fait mention, la Loüiſe-bonne, le Petit-oin, la S. Germain, la Marquiſe, la Craſane, la S. Auguſtin, la Colmar, mais auſſi par la Verte-longue : de plus les Sucré-vert, Martin-ſec, Lanſac, Meſſire-Jean, & Portail oſeroient, preſque ne s'en croire pas indignes: éxaminons ſéparément les raiſons des principales aſpirantes, de la même maniere à peû prés, que nous avons fait pour celles qui ſont placées.

Je commence par expliquer ce qui regarde ces Poires nouvelles, la Craſane, la S. Germain, la Marquiſe, la S. Auguſtin, la Colmar, & paſſe enſuite à ce Petit-oin, Loüiſe-bonne, Verte-longue, & Lanſac.

La Craſane trouve beaucoup d'honnêtes gens, qui la nomment Bergamotte-Craſane, Bergamotte à cauſe de ſa chair, & Craſane à cauſe de ſa figure, qui paroit comme écraſée: il me ſemble qu'il luy conviendroit mieux de porter le nom de Beurré-plat, car elle eſt aſſez de la nature, & de la couleur du Beurré ; cependant elle en eſt differente par ſa figure plate: elle eſt à peu prés de la forme des Meſſire-Jean: il en eſt de tres-groſſes, de médiocres, & de fort petites: le fond de ſon coloris eſt verdâtre, jauniſſant en maturité, & preſque tout chargé de rouſſeurs: la queuë en eſt longue, médiocrement groſſe, courbée, & eſt enfoncée, comme celle des Pommes: la peau en eſt rude, la chair extremement tendre & beurrée, quoy qu'elle ne ſoit pas toûjours fort fine: l'eau en eſt autant abondante, que celle des fameux Beurré, & malheureuſement rencherit ſur eux par une acreté, qu'elle a un peu trop grande, & qui fait que parmi les Bergamottes, les Epines, les Petit-oins, les Loüiſes-bonnes, les Ambrettes, les Leſchaſſeries, &c. où elle ſe trouve aſſez ſouvent dans les mois d'Octobre & de Novembre, elle eſt accuſée de ne faire pas une trop agreable figure, & particulierement auprés des gens, qui aimans les Poires au naturel, n'y veulent guére de ſucre; cependant comme il ſe rencontre aſsez ſouvent de ces Poires, qui n'ont pas ce grand defaut d'acreté, & ce ſont celles qui ont été élevées dans un terrein un peu gras & humide, comme celui de Verſailles; on peut dire que ce n'eſt pas tout à fait ſans raiſon, qu'elle prétend à la place dont eſt queſtion, joint que de ſe conſerver un mois entier en parfaite maturité, ne molir jamais (choſe tres-ſinguliére) & être tout au plus ſujette à la condition commune de tous les Fruits, c'eſt à dire à la pourriture, qui commence ſeulement ici par quelque petit endroit, pour faire voir qu'elle ne ſçauroit aller plus loing, ces trois conſiderations lui doivent attirer un grand nombre de protecteurs.

A voir la S. Germain fort longue & aſsez groſse, les unes vertes, & un peu tiquetées, les autres aſsez rouſses, & toutes jauniſsant beaucoup en maturité, la queuë courte, aſsez groſse & panchée, on la prendroit pour une tres belle Poire de Virgoulé; à l'égard de celles qui reſtent petites, elles reſsemblent aſsez au S. Lezin: cette eſpece de Poires vient preſque toûjours en même temps que la Virgoulé, l'Epine, l'Ambrette, la Leſchaſserie, quoy qu'elle les devance quelquesfois, & quelquesfois auſſi ne faſse que les ſuivre, ce qui d'ordinaire dépend de la maniere, dont l'Eté & l'automne ſe ſont comportéz: & cela, comme j'ay dit ailleurs, eſt

vray

vray non seulement pour ces Poires-cy, mais generalement pour toutes les fines Poires d'Automne & d'Hyver; de plus la difference des pieds, sur lesquels ces especes sont greffées franc, ou Cognassier, la difference des expositions, & la difference des Terroirs secs ou humides font beaucoup à cet égard, &c.

Cette Poire de S. Germain, autrement nommée l'inconnuë de la Fare, a la chair fort tendre, point de marc, grand goût, & beaucoup d'eau, mais cette eau a souvent quelque pointe de l'aigret de Citron, qui plaît à certains curieux, & déplaît à quelques autres; j'en ay veu quelques-unes qui en avoient si peu que rien, & d'autres, qui heureusement n'en avoient point du tout, & étoient par consequent meilleures à mon goût: sans doute que le Cognassier, & les Terres fort seiches augmentent ce defaut; ainsi il faut affecter d'en avoir sur-franc, & dans un fond où la seicheresse ne domine pas tant; je diray cependant à son honneur, que ce goût aigret ne se trouve que dans celles, qui pour être verreuses meurissent en Novembre, il ne s'en trouve guere dans celles qui ne viennent à leur maturité que dans la fin de Decembre.

La Marquise prend deux figures fort differentes, suivant la difference des Terres, & des Arbres où elle est élevée; si le fond est sec, elle ressemble assez par sa grosseur, & sa figure à un tres-beau Blanquet, ou à un mediocre Bon-Crétien, & elle fait la même chose en Arbre de tige; mais dans les terres grasses & humides, & en Buisson il en vient d'extraordinairement grosses; la Poire est bien faite, elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez gros & proprement alongé vers la queuë, qui est longuette, passablement grosse, courbée, & un peu enfoncée, la peau en est assez rude, le coloris est d'un fond verd avec quelques placards de rousseur, comme on en voit au Beurré; que si elle ne change point en meurissant, elle est tres-mauvaise, ayant en cela la même destinée que les Loüise-bonne, les Epine, les Petit-oin, les Lansac: ce mal-heur vient des fonds de terre humide, & de la figure des Buissons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce verd devient jaunâtre dans la maturité, la chair en est tendre & fine, le goût agreable, l'eau assez abondante, & autant sucrée, qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse Poire; elle a veritablement un tant soit peu de pierre au cœur, ce qui seurement ne doit point empêcher de la regarder avec estime pour les mois d'Octobre, & de Novembre.

La Poire de Colmar m'est venuë sous ce nom là, par un illustre curieux de Guyenne, & m'étoit venuë d'un autre endroit sous le nom de Poire Manne, & sous celui de Bergamotte tardive; ce dernier nom pourroit bien luy convenir mieux que celui de Colmar; elle a extrêmement de l'air d'un Bon-Crétien, & quelque fois d'une belle Bergamotte, la tête en est plate, l'œil assez grand, & fort enfoncé, le ventre un tant soit peu plus gros que la tête, s'alongeant médiocrement & fort grossiérement pour venir à la queuë qui est courte, assez grosse, & panchée; le coloris en est verd tiqueté, comme les Bergamottes, & quelquefois un peu teint du côté du Soleil; la Poire jaunit un peu en sa maturité, qui arrive en Decembre, & Janvier, & va quelquefois jusqu'aux mois de Fevrier & Mars; la peau en est douce & unie, la chair tendre, & l'eau fort douce, & fort sucrée: voila bien le portrait d'une excellente Poire, elle craint cependant pour le terrein, & les saisons, les mêmes choses que l'Epine, la Loüise bonne, le Petit-oin, &c.

Etant un peu ſujette à avoir la chair ſablonneuſe & inſipide;elle craint de plus les moindres vents d'automne, qui, ſur tout en Arbres de tige, la font aiſément tomber, & l'empêchent d'acquerir le dégré de perfection qui lui convient: ſa juſte maturité n'eſt pas aiſée à trouver; car quoi qu'elle ſoit jaune, elle n'eſt pas toûjours aſſez meure, il faut enfin qu'après avoir aſſez long-temps paru avec cette couleur jaune, elle vienne, à obéïr un peu au pouce qui la preſſe.

Le Petit-oin, que quelques Angevins nomment Bouvar, d'autres Rouſſette d'Anjou, d'autres Amadonte, & d'autres enfin la Merveille d'Hyver, eſt une Poire de Novembre; elle eſt à peu près de la groſſeur & figure des Ambrettes, ou des Leſchaſſeries; ſon coloris eſt d'un vert clair, qui eſt un peu tiqueté, & jaunit ſi peu que rien en maturité; on la prendroit aſſez pour une médiocre Bergamote, hors qu'elle n'a rien de plat, & qu'au contraire elle eſt fort ronde, l'œil grand & en dehors, la queuë menuë, & médiocrement lonque, un peu courbée, & point enfoncée, la peau entre rude & douce, le corps un peu raboteux, & pour ainſi dire plein de boſſes, la chair extrêmement fine & fondante, ſans pierre, & ſans marc, l'eau tres-douce, tres-ſucrée, & agreablement muſquée: tout cela confirme que toute petite qu'elle eſt dans ſa taille, elle doit trouver place parmi les bonnes Poires, & être miſe des premieres dans les Jardins Fruitiers, quoi que, comme j'ay dit ailleurs, elle coure les mêmes hazards que l'Eſpine, & que d'autres principales pour la chair pâteuſe & inſipide; mais enfin on peut dire que, pourvû que ſon naturel ne ſoit pas gâté parce qui s'apelle les ennemis jurez des bons Fruits, qui ſont le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur, on ne peut pas pendant près de deux mois voir une meilleure petite Poire, quand elle eſt dans ſa parfaite maturité.

La Loüiſe-bonne eſt d'une figure aſſez aprochante de celle de la Saint Germain, & même de la Vertelongue d'Automne, hors qu'elle n'eſt pas tout à fait ſi pointuë; on en voit de beaucoup plus groſſes, & plus longues les unes que les autres, les plus petites ſont les meilleures, la queuë en eſt fort courte, un peu charnuë, & panchée, l'œil petit & à fleur, la peau fort douce, & fort unie, le coloris verdâtre, tiqueté, & devenant blanchâtre en meuriſſant, ce qui n'arrive point aux groſſes: la premiere marque de ſa maturité eſt donc cette blancheur, mais elle ne ſuffit pas, il faut encore qu'en luy apuyant le pouce auprès de l'œil, on le ſente un peu enfoncer: au reſte ſon merite conſiſte en ce qu'elle eſt merveilleuſement féconde, qu'elle fournit près de deux mois, Novembre & Decembre; que ſa chair eſt extrêmement tendre, pleine d'eau, & cette eau aſſez douce & un peu relevée, qu'elle ne devient point mole, comme la plûpart des autres, & ſur tout qu'elle plaît beaucoup à Sa Majeſté; mais cela s'entend, pourvû qu'elle ait toute la bonté qu'elle peut avoir, car elle eſt, ce ſemble, comme les enfans qui ſont nez avec de bonnes inclinations, deſquels il eſt vray de dire, que s'ils ſont bien élevez, ils ſe perfectionnent, & que s'ils le ſont mal, ils ſe corrompent; de même les fonds humides rendent cette Poire fort groſſe, mais en même temps fort mauvaiſe, ayant un goût de verd & de ſauvage, & une maniere de chair particuliere, qu'on ne ſçauroit définir qu'en diſant, qu'elle eſt à peu prés comme de l'huile figée; auſſi eſt-il vray que cette chair ne fait point de corps, ſes parties ne tenans non plus l'une avec l'autre que des grains de

de miel, ou de sable moüillé; mais en revenche le plein air lui est tres-favorable, & le seroit bien davantage, si elle tenoit à la queuë un peu plus qu'elle n'y tient; partant il est facile de conclure, que ce qu'on en voit de bonnes, sont venuës dans des terreins secs, ou qu'elles ont été fort soigneusement cultivées dans d'autres.

La Verte-longue, autrement Moüille-bouche d'Automne, est de ces Poires anciennes que tout le monde connoît; & on peut dire que des deux noms qu'elle porte, le premier fait la veritable description de ses dehors, & que l'autre marque sa bonté interieure; elle a beaucoup d'amis, & beaucoup d'ennemis; aussi ceux qui lui en veulent, lui reprochent, que souvent elle vient mal à propos se mêler parmi les Pêches tardives, & parmi les Beurrez, c'est à dire entre d'excellentes Poires, qui ont suffisamment dequoi effacer tout ce que la Verte-longue peut avoir de recommandable, & même dequoi faire en sorte qu'on se puisse aisément passer d'elle : ils lui reprochent encore qu'elle moiit trop facilement, & que, si elle ne vient dans une terre séche & douce, elle court ordinairement risque d'être pâteuse, ou tout au moins de n'avoir qu'une eau fade & insipide.

J'avoüe bien que ce sont là de puissans reproches, s'ils étoient tout à fait veritables, & inséparablement attachez à cette poire; mais nous pouvons répondre premierement, que nous supposons ici le Terroir favorable pour les avoir bonnes; en second lieu nous disons, que le temps de sa maturité est communément vers la my-Octobre, & que pour lors les Beurrez sont d'ordinaire finis; si bien que dans ce temps-là elle fait tres-souvent un agreable intermede, pour accompagner les dernieres P.ches, & sur tout pour se joindre avec les Muscats, en attendant la maturité des Bergamottes & des Petit-oins, qui ne doit pas être éloignée; autrement on est réduit à rien, si ce n'est peut-être aux Messires-Jean, aux Poires de Vigne, aux Lansacs, aux Rousselines, &c. toutes Poires qui doivent se cacher, quand on peut avoir de la Verte-longue.

D'ailleurs si on veut lui faire la justice de considerer éxactement la quantité, la douceur & le parfum de son eau avec la délicatesse de sa chair fine, on ne pourra s'empêcher d'avouër, que nous n'avons point de Poire, qui lui puisse disputer sur ces bonnes qualitez : je dis même qu'elle l'emporte sur la pluspart des autres Poires, eu égard à l'abondance merveilleuse, avec laquelle, pour confondre ce semble ses ennemis, elle se presente d'ordinaire tous les ans sur le téâtre du Jardinage.

Il est tres-certain, que pour peu qu'elle soit aidée de sucre, comme c'est une Poire qui n'a nulle apparence de marc, qui même n'a presque pas davantage de peau, que les bonnes Pêches, nous trouverons tant de raisons pour elle, & si peu contre, qu'enfin malgré tous les reproches qu'on luy fait, elle se fera considerer comme un Fruit important dans le temps de sa parfaite maturité.

La Dauphine ou Lansac, & en quelques endroits Lichefrion d'Automne a veritablement de beaux jours, mais elle en a aussi de fort vilains : sa grosseur ordinaire est comme celle des Bergamottes, & il n'y en a de bonnes que les petites : sa figure est entre ronde & plate par la teste, & un peu alongée vers la queuë : sa couleur est d'un jaunâtre pale : son eau est sucrée, & un peu parfumée, elle a sa peau lisse, sa chair jaunâtre, tendre & fondante : son œil gros, & à fleur : sa queuë

queuë droite & longuete, & assez grosse & charnuë : j'en ay trouvé, qui à mon goût étoient des Poires presque parfaites ; mais comme je viens de dire, ce n'est que quand elles sont médiocrement grosses, & que sur tout la pluspart de leur peau est, pour ainsi dire, couverte d'un manteau rous ou minime, ce qui arrive souvent à celles, qui sont venuës dans les terres séches, ou en Arbres de tige ; car d'un autre côté cette espece de Poires est pâteuse, insipide, & en un mot elle est des plus imparfaites, ce qui ne se verifie que trop en celles, qui étant venuës dans des terres froides & humides, & sur tout à des Buissons touffus, ont acquis la grosseur d'un beau Messire-Jean, & ont le coloris d'un verd blanchâtre : il s'ensuit donc que ce Lansac est comme la plûpart des bonnes Poires, dont nous avons parlé, c'est à dire que veritablement elle ne réussit pas par tout, mais que cependant elle a une entiére disposition à bien faire, si elle se trouve heureusement plantée; ainsi elle pourroit bien meriter une asez bonne place dans un petit Jardin, si particulierement elle meurissoit dans une autre saison, que dans celle de l'entrée de Novembre, qui est si bien garnie d'autres Poires du premier ordre; c'est ce qui fera que nous pourrons remettre à la placer, jusqu'à ce que nous en soyons à faire de plus grands Jardins.

Mais à l'égard des sept precedentes, qui, pour ainsi dire, font un admirable concert de bons Fruits, pendant les mois de Novembre, Decembre & Janvier, ayant pour les séconder les Ambrettes, les Leschasseries, les Espines, & sur tout les Virgoulez, qui font, ce semble, dans ce corps de Musique une maniere de Basse continuë: à l'égard, dis-je, de ces sept precedentes Poires, je ne puis disconvenir, que je n'aye beaucoup de peine à décider de l'ordre, dans lequel elles doivent avoir entrée dans nos Jardins, tant elles sont bonnes les unes & les autres; cependant si j'avois de ces bons fonds, qui ne pèchent ni en sécheresse, ni en humidité, le party que je prendrois, seroit de donner ma voix au Petit-oin pour la neuviéme place, à la Crasane pour la dixiéme, à la S. Germain pour la onziéme à la Colmar pour la douziéme, à la Loüise-bonne pour la treiziéme, à la verte-longue pour la quatorziéme, à la Marquise pour la quinziéme;

Neuviéme Buisson. Premier Petit-oin. A.
Dixiéme Buisson. Premier Crasane. B.
Onziéme Buisson. Premier Saint Germain. C.
Douziéme Buisson. Premier Colmar. D.
Treiziéme Buisson. Premier Loüise-bonne. E.
Quatorziéme Buisson. Premier Verte-longue. F.
Quinziéme Buisson. Premier Marquise. G.

Ce

A *Novembre, & Decembre.*
B *Novembre.*
C *Novembre, Decembre, & Ianvier.*
D *Novembre, Decembre, Ianvier & Fevrier.*
E *Novembre, & Decembre.*
F *My-Octobre.*
G *Octobre.*

Ce qui est à remarquer ici pour tout le monde (car ordinairement on n'a pas de ces fonds si heureux) est, que de ces sept Poires il y en a deux, qui craignent beaucoup le terrein fort sec, & demandent celui qui est raisonnablement humide, & ce sont les Grasane, & les S. Germain; à l'égard des autres cinq, elles sont d'un temperemmment tout oposé : elles font merveille, où ces autres deux échoüent; & à leur tour elles font pitié, où plûtôt font horreur dans les terres humides, à moins que l'industrie & la culture n'en sçachent extrémement corriger le défaut.

Voici à cet égard ce que j'ai fait avec assez de succès au Potager du Roy; la situation du lieu naturellement marécageux, & la nature de la terre froide & grossiére, m'ont inspiré de faire beaucoup d'épreuves, comme j'ai dit ailleurs; j'y ai voulu necessairement avoir de toutes ces Poires, qui dans la verité ont dequoi se faire souhaiter; & pour cet effet m'atachant particuliérement à contenter le goût du Maître, que j'ai l'honneur de servir, j'ai tâché d'y avoir des terres de toutes sortes de constitutions, c'est à dire de passablement séches, & de passablement humides, pour donner à chacune de ces Poires le moyen de bien faire : j'ai donc mis une partie de mes terres en ados pour les égouter, & par consequent les dessécher; ensuite j'ai planté sur le haut de ces ados tant en Buisson, qu'en Arbres de tige celles qui craignent le plus l'humidité, & ay mis dans les lieux que je n'ay pas tant élevé, celles qui trouvent mieux leur conte dans une situation moins desséchée.

Le conseil, que je prens la liberté de donner à tous les curieux est, que si leurs petits Jardins péchent en humidité, & qu'ils veuillent en corriger le deffaut, ils imitent autant qu'ils pourront ce que j'ay fait dans un tres-grand, toute proportion gardée; & d'ailleurs ceux qui n'auront qu'un terrein fort sec, s'ils m'en veulent croire, ils ne planteront que médiocrement de Crasane, & de S. Germain, à moins que ce ne soit sur franc, ayant à craindre un peu d'acreté dans la premiere, & un peu d'aigreur dans la seconde; (tout cela cependant se détruisant avec un peu de sucre, ou disparoissant dans la parfaite maturité,) & s'atacheront aux cinq autres, qui les recompenseront amplement de leurs soins & de leurs peines; d'un autre côté ceux qui ont un fond médiocrement humide, donneront de bonnes places en Buisson à ces Crasane, & S. Germain, soit sur Cognassier, soit sur franc; mais en même temps ils rejetteront les Loüise-bonne, Petit-oin, & Marquise, à moins que d'en avoir en Arbres de tige, ou de prendre grand soin que rien ne les couvre de l'ardeur du Soleil.

Les Poires Cassantes, qui étoient autrefois en si grande vogue dans tous les Jardins, sont bien éloignées de se voir aujourd'huy en faveur: on ne fait plus guere de cas, ni des Messire-Jean, ni des Martin-sec, ni des Portail, ni des Besideri, & si elles paroissent dans les bonnes Tables, ce n'est pas pour n'en plus revenir, & pour y donner quelque plaisir au goût, ce n'est tout au plus que pour aider à une construction solide, & durable de Piramides: ces sortes de Poires ne sont pas toutefois sans avoir quelques Patrons, & ainsi comme elles se sentent valoir autant qu'elles valoient autresfois, elles demandent d'être receuës à étaler leur bon droit, pour essayer de se remettre un peu en crédit, & être au moins admises à suivre de près ces quinze Poires, qui ont eu tout l'honneur des premiers Jardins.

Le merite du Martin-ſec, qu'on apelle quelquesfois Martin-ſec de Champagne, pour le diſtinguer d'un autre, qu'on apelle Martin-ſec de Bourgogne, conſiſte, non pas en ce qu'il eſt de la groſſeur, & de la figure du Rouſſelet, en ſorte qu'en bien des endroits, on l'appelle Rouſſelet d'Hyver; quoi que cependant il y ait une autre Poire, qui n'ayant que ce nom-là, trouve fort mauvais que le Martin-ſec le lui veuille envier. Le merite de ce Martin-ſec ne conſiſte pas non plus en ce que ſon teint d'un roux d'iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, plaît extrêmement aux yeux; ce ne ſeroit pas aſſez pour l'emporter dans une conteſtation de bonté en fait de Fruits; mais il conſiſte premierement en ce qu'il a une chair caſſante, & aſſez fine, avec une eau ſucrée, & un peu parfumée; en ſecond lieu en ce qu'il a même cet avantage, qu'il eſt bon de le manger avec ſa peau, tout de même que le veritable Rouſſelet, & le manger même preſque auſſi-tôt qu'il eſt cuëilli; en troiſiéme lieu en ce qu'il eſt d'un grand raport, & même quelquesfois d'aſſez grande garde, ſi bien qu'il eſt de quelque uſage pendant le mois de Novembre, joint qu'il fait un beau Buiſſon, & vient bien en toute ſorte de fonds, & de figures d'Arbres: je ne puis m'empêcher d'avoir quelque eſtime pour cette Poire; il y paroîtra, quand nous ſerons venus à faire les plans des grands Jardins, & même pour achever celui de cent Arbres; mais pour les petits, il n'y oſeroit paroître avec tant d'excellentes Poires tendres, qui viennent auſſi-bien que luy dans le mois de Novembre.

A l'égard du Meſſire-Jean, ſoit blanc, ſoit gris [car tout cela eſt la même choſe,] qui eſt-ce qui ne le connoit pas? il n'a pas veritablement le don de plaire à tout le monde, & il a cela de commun avec beaucoup d'autres Fruits: ceux qui ne l'aiment pas, mettent en jeu la pierre, à laquelle il eſt fort ſujet, & lui reprochent par ce même moyen la chair rude & groſſiere, & en cela ils n'ont que trop de raiſon; ils pouſſent, ce me ſemble, trop loin le mépris qu'ils ont pour lui, en diſant, que ce n'eſt qu'une Poire de Curé, de Bourgeois, & de Valets, ou tout au plus une Poire de Communauté; mais quelque choſe qu'ils veuillent dire, il faut pourtant qu'ils avoüent pour ſa juſtification, qu'autant qu'il aprehende les Terroirs trop ſecs, & les Etez trop brûlans, ce qui le rend petit & mépriſable; autant demande-t-il un fond médiocrement humide, ſoit naturellement, ſoit par artifice, c'eſt à dire humide à force d'arroſemens; & pour lors avec un Eté aſſez tendre, il réuſſit indubitablement à devenir une Poire belle, groſſe, & de grand raport, s'accommodant preſque auſſi-bien du franc, que du Coignaſſier, & auſſi-bien de l'Arbre de tige, que du Buiſſon: ſa figure eſt plate, & ſa peau un peu rude à celles qui ſont griſes; mais à celles qui ſont blanches, elle eſt un peu plus douce, & dans ſa chair caſſante donne une eau fort ſucrée, & médiocrement de marc: on peut même le loüer, de ce qu'il prend ſi bien ſon temps, pour parvenir en maturité; car afin d'éviter la confuſion qu'il pourroit avoir de ſe trouver en compagnie des Poires tendres & beurrées, auſquelles il ne veut pas ſe comparer: il attend juſtement que les Rouſſelet, les Beurré & les Verte-longue ſoient finis, & vient un peu devant la my-Octobre, comme ſi ce n'étoit que pour amuſer les curieux, tandis que les Marquiſe, Loüiſe-bonne & Petit-oin avancent vers leur maturité; & que ſur tout la Bergamotte ſe prépare à ſe faire voir avec tout l'éclat & l'agrément de la Reyne des Poires: ſi ce Meſſire-

Jean

Jean avoit quelques meilleures raiſons, il ne manqueroit pas de les faire valoir: il veut même qu'on conte pour quelque choſe, de ce qu'il a diſpoſition à faire un beau Buiſſon, & qu'enfin il fait une aſſez belle figure dans les deſerts de vacances.

Il ne ſeroit pas juſte d'avoir parlé du Meſſire-Jean, & ne pas parler encore du Portail, qui eſt une Poire ſi fameuſe dans une des plus grandes Provinces du Royaume, c'eſt à dire, dans la Province de Poitou, Province remplie d'honnêtes gens fort délicats, & fort curieux en Jardinage: ce ſeroit leur reprocher publiquement, qu'ils ſe trompent beaucoup dans l'eſtime qu'ils font de leur Portail, ou ce ſeroit me mettre au hazard d'être accuſé par eux de ne la pas connoître aſſez bien, ſi je lui en preferois beaucoup d'autres; cependant pour en parler avec toute la ſincerité poſſible, je ne ſçache aucune Poire qui ait un plus grand nombre d'ennemis que celle-là; ce qui eſt fondé ſur tous les defauts, qui la décreditent en beaucoup d'endroits, par exemple ceux-cy d'être aſſez dure, pierreuſe, & pleine de marc, de ne réuſſir guére qu'en Poitou, & ſur tout dans la Ville de Poitiers, de ne commencer preſque jamais à être bonne à manger que, quand elle commence à avoir quelque petite tache de pourriture, ce qui ne ſe peut dire d'aucun autre Fruit; & qu'enfin elle eſt à peu près de la nature des Melons, c'eſt à dire, que pour une qui ſe trouve excellente, il y en a beaucoup qui ſont fort éloignées de l'être, outre que d'ordinaire les Buiſſons en ſont d'une médiocre beauté.

Ce qu'on peut répondre pour elle, eſt qu'on ne ſçauroit luy diſputer, que nonobſtant tous ces reproches elle n'ait qu'elques bonnes qualitez, qui ſont capables de la faire conſiderer, quand elle a la bonté qui lui convient, & qui d'ordinaire ne ſe trouve qu'aux Arbres ſur franc; ſon eau ſucrée, ſon parfum agreable, ſa groſſeur, ſa couleur, & ſa figure qui la rendent à peu près ſemblable à un Meſſire-Jean brun, & bien plat, ſa maturité dans les mois de Janvier, & Fevrier, &c. Ces raiſons pourroient, ce ſemble, adoucir les eſprits pour le Portail, & devroient faire trouver bon que je lui donnaſſe une bonne place; joint que, quoy qu'ordinairement il ſoit meilleur en Poitou, que par tout ailleurs, il eſt cependant vray qu'aſſez ſouvent en ces Pais-cy nous en avons qui ne leur cedent pas de beaucoup, mais dans la verité cela eſt fort rare; ainſi je croy qu'il eſt à propos de laiſſer Meſſieurs les Poitevins en pleine liberté de planter tant qu'ils voudront de leur Poire bien aimée, & de conſeiller par tout ailleurs de luy en preferer encore beaucoup d'autres.

J'en ay deja placé une quinzaine; je parleray cy après des autres, que j'eſtime encore mieux que le Portail, pour achever les vingt-cinq ou trente premieres places des Jardins de médiocre étenduë.

On eſt ſans doute ſurpris, de ce qu'ayant cy-deſſus nommé en paſſant la S. Auguſtin parmi les principales Poires, je n'en ay plus fait de mention pour la bien placer; la verité eſt que ce n'eſt point par oubli, mais ſeulement à cauſe du temps de ſa maturité, qui arrivant avec celle de pluſieurs autres dans la fin de Decembre, fait que je luy impute comme une maniére de defaut: j'en avois veu autre fois quelques-unes ſous ce nom-là, & ſous celuy de Poires de Piſe, & n'en avois fait aucun cas, à cauſe de leur peu de groſſeur, & particuliérement

à cause de leur chair dure & séche, quoy qu'un peu parfumée; mais depuis j'en ay eu de fort belles, que je croy differentes de celles-là, & les ay trouvées tres-bonnes; elles sont à peu près de la grosseur, & figure d'une belle Virgoulé, c'est à dire, qu'elles sont passablement longues, & même assez grosses, ayant le ventre rond, & la partie d'enbas pareillement, mais avec quelque diminution de grosseur, tant de ce côté là, que du côté de la queuë; je dois dire que cette queuë est plûtôt longue, que courte, & qu'elle paroît droite en quelques-unes, & panchée en d'autres, & cependant point enfoncée dans la partie d'où elle sort; l'œil est médiocrement grand, & passablement enfoncé, le coloris est d'un beau jaune de citron, un peu tiqueté, rougissant si peu que rien à l'endroit où le Soleil donne; la chair en est tendre sans être beurrée, & fournit plus d'eau dans la bouche, qu'elle n'en promettoit au couteau; quelques-unes ont un petit goût aigret, qui, bien loin de déplaire, leur sert en quelque façon de relief; quelques autres n'en ont presque point: je croy que cette description peut faire connoitre cette Poire; je l'estime asseurément, mais je l'estimerois beaucoup plus, si comme on me l'avoit fait esperer, elle pouvoit se garder jusqu'aux mois de Fevrier, & Mars: cependant elle peut fort bien meriter la seiziéme place que je luy donne.

* *Seiziéme Buisson. Premier S. Augustin.*
A *Dix-septiéme Buisson. Premier Messire-Jean.*
B *Dix-huitiéme Buisson. Deuxiéme Beurré.*

Cela fait, je croy ne pouvoir mieux faire, que de donner la dix-septiéme place à un premier Messire-Jean; il est assez bon quand il est gros & bien meur, & la dix-huitiéme à un second Beurré; car dans un Jardin de dix-huit Buissons il me semble que ce seroit en avoir trop peu, que de n'en avoir qu'un Arbre en Buisson.

Voici tout d'un coup une foule de Poires des trois saisons, qui ont chacune leurs Partisans, pour demander en leur faveur la dix-neuviéme place dans un Jardin de dix-neuf Arbres: le Petit-Muscat, qui est une des premieres bonnes Poires d'Eté, & qui vient au commencement de Juillet; la Cuisse-Madame; le gros Blanquet, & le petit, le Blanquet à longe queuë, & la Poire sans peau, le Muscat-Robert, la Gourmandine, le Bourdon, l'Amiret, le Rousselet hâtif, le Finor, la Poire de Cipre, &c. qui toutes suivent de fort près le petit Muscat, l'Orange verte pour la fin de Juillet, l'Orange musquée, l'Espine d'Eté, la Bergamotte d'Eté, & la Poire d'Espargne pour la my-Aoust, l'Oignonnet, la Fondante de Brest, le Parfum, la Brutte-bonne, les deux sortes de Bon-chrétien d'Eté, & la Cassolette pour la fin de ce même mois, le Salviati, la Poire d'Angleterre, le Reville, la Poire Chat du Païs de Forest, le Muscat-Fleuri en Septembre, l'Orange brune, la Rousseline, la Fille-Dieu, le Sucré-vert, le Besi de la motte au mois d'Octobre, l'Amadote appuyée de la protection des Bourguignons, & le Parfum d'Automne se veulent faire valoir pour les mois d'Octobre & de Novembre, aussi

* *Fin de Decembre.*
A *My Octob.*
B *Septembre, & Octobre.*

aussi-bien que le Milan-rond, autrement Milan d'Hyver, l'Archiduc, le Bon-crétien beurré, l'Ebergenit, & le Messire-Jean d'Hyver, la Pastourelle pour Novembre & Decembre, le Ronville, le gros Musc, le Chaumontel, & le Rousselet d'Hyver pour Janvier & Fevrier, le Saint Lezin, & le Bugi, pour les mois de Mars & d'Avril; le Citron d'Hyver, autrement Lucine, n'est pas sans avoir donné de l'affection pour lui à quelques curieux, qui aiment le parfum aux Fruits: la Poire de Vigne en Octobre se vante d'être si bonne en certains endroits, qu'on ne sçauroit, croit-elle, sans la plus grande injustice du monde, luy refuser au moins l'entrée parmy les dix-neuf; le Bon-crétien d'Espagne en Novembre & Decembre n'a-t-il pas, pour ainsi dire, des adorateurs de sa beauté, & même quelques-uns de sa bonté: peu s'en faut que le Besidéry même, la Carmelite, la Bernardiére, la Gilogile, la Poire Cadet, la Deux-têtes, & la Double-fleur n'ayent presenté leurs Placets, pour preceder toutes celles, dont je viens de parler; l'Amiral, la Poire Rose, la Poire de Malte, la Poire Magdelaine, le Chat-brûlé, le Sucrin-noir, la Vilaine d'Anjou, le Caillot-rosat, la grosse-queuë, le Besi-de-Caissoy, & quelques autres de cette sorte ont bien veritablement quelque bonté, & même quelque reputation en de certains endroits; mais je ne croy pas qu'elles ayent assez de vanité, pour demander si tôt à faire parler d'elles, elles se contenteront sans doute de paroître dans la foule des Fruits, & verront sans jalousie beaucoup d'autres Poires faire par tout une grande figure, durant qu'à petit bruit une partie d'entre-elles auront leur place à l'escart dans les grands Jardins, & y serviront au moins à faire une diversité tolerable.

Les prétentions de cette derniére troupe de Poires m'ont veritablement un peu détourné du chois, que j'ay dessein de faire pour nôtre dix-neuviéme place; mais elles ne m'ont pas pour cela fait prendre le change: je m'en vais faire l'honneur à celles de toutes, pour qui je croy ici me devoir déclarer.

Ce n'est pas encore au petit Muscat, quoy qu'en effet je l'estime infiniment, & qu'il soit veritablement fort agreable, & sur tout quand il est un peu gros, & qu'on lui donne le temps de jaunir, c'est à dire de bien meurir: il vient seul, & presque le premier; c'est lui, qui pour ainsi dire fait l'ouverture du téâtre des bons Fruits: toutes ces considerations sont assez fortes pour me gagner; mais enfin la Poire est trop petite pour occuper si-tôt une grande & precieuse place, & sur tout en Buisson, où, non plus que la Bergamotte, elle n'est guére heureuse à réussir: il lui faut sans doute l'Espalier; aussi prendrai je grand soin de la bien placer, quand j'en serai a garnir des murailles.

La Poire de gros Blanquet, qui est le veritable Blanquet musqué, & la Cuisse-Madame auroient raison d'être offencées, si le petit Muscat les précedoit, tout au moins en Buisson; car pour l'Espalier l'une & l'autre lui cedent sans contredit, ainsi je ne differeray pas plus long-temps à les produire: je croy donc qu'il est à propos de donner la dix-neuviéme place a la Cuisse-Madame, & la vingtiéme à ce gros Blanquet, plûtôt qu'à aucun autre.

A *Dixneuviéme Buisson.* *Premier Cuisse-Madame.*

A *Entrée de Juillet.*

B *Vingtiéme Buiſſon.* *Premier Gros Blanquet.*

La Cuiſſe-Madame eſt une eſpece de Rouſſelet; la figure & le coloris y conviennent aſſez bien: elle a la chair entre tendre & caſſante, accompagnée d'une eau aſſez abondante, un peu muſquée, & ſurement fort agréable, quand elle eſt bien meure; joignez à cela une grande raiſon favorable pour cette Poire, auſſi bien que pour le gros Blanquet, qui eſt qu'elles nous viennent réjoüir l'une & l'autre, en attendant la venuë des Pêches; & que ce ſont les premieres Poires raiſonnablement groſſes & bonnes, que nous ayons à l'entrée de Juillet: elles font de fort beaux Buiſſons, & le ſeul defaut que j'y trouve, c'eſt que les Arbres ſont tres-difficiles à ſe mettre à Fruit; mais auſſi font-ils merveille du moment qu'ils ont commencé.

La Poire de gros Blanquet eſt fort differente de celle qu'on apelle ſimplement Blanquet, ou petit Blanquet, auſſi elle eſt plus hâtive de quinze jours, elle eſt plus groſſe, & moins bien faite en Poire, que le petit Blanquet: elle colore un peu même en Buiſson, & a la queuë fort courte, fort groſse & un peu enfoncée: ſon bois qui eſt menu & ſa feuille aprochent aſsez du bois & de la feüille de la Cuiſse-Madame, au lieu que le bois du petit Blanquet eſt d'ordinaire fort gros & aſsez court: le gros Blanquet eſt auſsi fort different de la Blanquette à longue queuë, qui eſt une Poire bien-faite, dont l'œil eſt aſſez grand, & en dehors, le ventre rond, aſſez alongé, vers la queuë, qui eſt un peu charnuë, aſſez longue, & un peu courbée, la peau fort liſſe, blanche, & quelques fois un tant ſoit peu colorée, à l'aſpect du Soleil, la chair en eſt entre caſſante & tendre, fort fine, ayant tres-bien de l'eau, & cette eau fort ſucrée & fort agreable: elle a les defauts de la plûpart des Poires d'Eté, qui ſont d'avoir un peu de marc, & de devenir pâteuſes, quand on les laiſſe trop meurir; cette Poire, non plus que le gros Blanquet, ne ſont pas encore trop communes, mais elles méritent bien de le devenir: elles réüſſiſſent fort bien, ſoit en Buiſſon, ſoit en Arbre de tige: je ne ſeray pas long-temps à placer ce Blanquet à longue queuë, la couleur blanche, qui ſe trouve à la peau de ces trois Poires, leur a fait donner le nom de Blanquet, qu'elles portent.

La Caſſolette, qui vient de voir paſſer devant elle la Cuiſſe-Madame, & le gros Blanquet, murmure tout de bon, de ce qu'elle ne leur eſt pas préferée; c'eſt une Poire longuette & griſâtre, qui ne cede preſque rien à la Robine, ny par ſa chair, ny par ſon eau, ni par tout ſon merite, ſi ce n'eſt qu'elle eſt ſujette à molir, ce qui n'arrive point à la Robine; ainſi elle pourroit bien diſputer les deux dernieres places, ſi à légard du temps de la maturité, elle étoit auſſi heureuſe que les Cuiſſe-Madame, & les Blanquet muſqué; mais elle ne vient qu'aux environs de la my-Aouſt, c'eſt à dire, avec la Robine, & à peu prés dans le commencement des principales Pêches & dans le fort des Figues, & des meilleures Prunes, qu'on a par le moyen des murs de clôture; c'eſt venir en trop bonne compagnie, pour participer ſi-tôt aux premiers honneurs des petits Jardins, ainſi je la remets encore pour quelque temps.

On voit bien que dans cette diſtribution de places, je fais, pour ainſi dire, le perſon-

B *Entrée de Iuillet.*

personnage d'un Maître des cérémonies, qui pour le bien commun vise particulierement à faire en sorte que, si dans chaque saison de l'année on ne peut pas avoir abondance de bons Fruits, on en ait au moins une médiocre & raisonnable quantité, & cela à proportion de l'étenduë, & de la qualité du Jardin qu'on a, & particuliérement à proportion du secours, que doivent donner les Espaliers, sur lesquels je conte: il est tres-certain, que sans de tels égards j'aurois déja placé & la Cassolette, & le Bon Chrétien d'Eté musqué, &c.

Ce que je fais donc presentement est de chercher à compasser si bien tous les bons Fruits, que chacun à son rang ait moyen de satisfaire à l'obligation, qui semble avoir été imposée à tous, non seulement de donner du plaisir à l'homme, mais sur tout de contribuër à la conservation de sa santé.

Nous avons, ce me semble, assez d'aparence de nous persuader de cette obligation; car en effet ne paroît-elle pas visiblement, en ce que la nature nous fournit plus, ou moins de Fruits, selon que nous sommes plus, ou moins attaquez des chaleurs étrangeres, qui seroient capables de nous nuire; c'est un remede souverain, & un rafraichissement préparé, que contre de tels ennemis elle nous donne à point nommé tous les ans; c'est pour cela qu'au mois d'Aoust, c'est à dire au temps des chaleurs redoutables de la Canicule nous avons tant de Melons, de Figues, de Pêches, de Prunes, & même de Poires.

Nous voyons pareillement, qu'à l'àrrivée des rigoureux froids, qui sont d'ordinaire depuis la my-Novembre jusqu'en Fevrier & Mars, chacun de nous se trouvant plus sensible à la premiere attaque des gelées, est contraint de s'aprocher davantage du feu, pour s'en défendre.

Cette chaleur étrangere ainsi prise subitement pourroit sans doute augmenter si fort celle, que nous avons de la nature, qu'enfin il nous en arriveroit de grandes infirmitez; mais cette bonne mere par sa sagesse ordinaire semble y avoir pourvû, en nous donnant précisément pour ces temps-là une admirable quantité de Fruits tendres, c'est à dire, les Poires de Bergamote, de Petit-oin, de Crasane, de Loüisebonne, de Leschasserie, d'Ambrette, de Virgoulé, d'Epine, de S. Germain, de Colmar, de S. Augustin, & y mêlant même de ces Poires Cassantes, & Musquées, qui ne sont pas mauvaises, & desquelles j'ay parlé cy-dessus, des Amadotte, des gros Muse, des Martin-sec, des Portail, sans toutes les pommes de Calville, Reynette, Fenoüillet, Cour-pendu, &c. & nous voyons que le nombre de ces divins antidotes, diminuë, à mesure que nous cessons d'en avoir si grande necessité, c'est du gros froid que j'entens parler, qui si je l'ose dire, me paroit l'ennemi commun du genre humain, & qui particuliérement dans le temps que je travaille le plus pour la matiere que je traite, me tourmente, & m'afflige.

Ce n'est pas veritablement mon fait, ny aussi le lieu de déclamer ici contre ce froid; mais s'il nous en revenoit quelque avantage, sans doute que comme il m'incommode également par tout où je le trouve, soit en mon corps, soit en mon peu d'esprit, soit encore particulierement dans nos Jardins, & sur tout pour les nouveautez; il n'y auroit rien que je ne fusse capable de dire, & de faire, pour en bannir une bonne partie de nos climats; en effet, à parler humainement, je n'ay aucune consideration pour le froid, si ce n'est pour quelques glaçons, & quelques

neiges,

neiges, qui ſont les reſtes, que nous avons de lui en ſon abſence, & que nous prenons grand ſoin de renfermer dans les cachots de nos glaciéres; il ſemble que ce ſoit une maniere de criminels, qui ont beſoin de la correction d'une longue priſon, pour être reduits à bien faire; & en effet il vient un temps que ces reſtes de perſécuteurs des hommes, & des Jardins, ſe font bien valoir; car enfin pendant les chaleurs importunes de l'Eté ils font les plus grands délices de la Boiſſon des honnêtes gens: Plût à Dieu que ſans éprouver la rigueur des Hyvers on pût faire venir de la glace du Nord, de la même maniere qu'on fait venir des Païs chauds les Olives, les Oranges, & tant d'autres bonnes choſes.

Je marche toûjours ſur le plan que je me ſuis propoſé, qui eſt de faire en ſorte autant qu'il ſe peut, que dans chaque Jardin nous ayons au moins quelque bon Fruit pour chaque ſaiſon; & que du moment qu'on aura commencé d'en avoir, il n'y ait plus de diſcontinuation, ni d'intervale juſqu'aux fruits de l'année d'après. Nous avons à la my-Juillet la Cuiſse-Madame; on y pourroit joindre pour la vingt-uniéme place le bourdon-Muſqué, où plûtôt le Muſcat-Robert, qui fait un plus agreable Buiſson;.

Vingt-uniéme Buiſſon. Premier Muſcat-Robert, autrement, Poire à la Reyne, Poire d'Ambre, Pucelle de Xintonge, &c.

Car du reſte leur merite eſt à peu près égal pour la groſseur, la chair tendre, & l'eau aſsez muſquée, elles meuriſsent vers la my Juillet; mais le Muſcat-Robert commence: nous attendrons encore quelque temps à placer le Bourdon, & le Petit-Blanquet, qui leur ſuccedent d'aſsez près, & ſouvent les accompagnent; ce Muſcat-Robert fournit preſques juſqu'au temps du Bon-chrétien muſqué, qui vient à la fin du mois; mais c'eſt une Poire tres-bien faite, ayant la chair aſsez tendre, & fort ſucrée; elle eſt à peu près de la groſseur du Rouſselet, n'ayant guere d'autres defauts que celui de la plûpart des Poires d'Eté, qui eſt d'avoir un peu de marc, & ne durer guere; mais en revanche elle raporte beaucoup.

La vingt-deuxiéme place ne ſeroit pas trop mal remplie par la Poire de Vigne, ou de Demoiſelle, que mal à propos on nomme en quelques endroits Petit-oin; elle eſt griſe, rouſsâtre, ronde, & médiocrement groſse, elle à la queuë extrêmement longue, & meurit vers la my-Octobre, qui eſt le temps des vacances, c'eſt à dire le temps que la campagne eſt la plus frequentée, & qu'on a le plus de beſoin de Fruits, pour régaler les Compagnies; ſa chair veritablement n'eſt pas dure, mais à proprement parler elle n'eſt ni de la claſſe des Beurrées, ni de celle des tendres, encore moins des caſsantes; elle fait plûtôt une claſse particuliére, qui eſt une maniére de chair graſse, & gluante, & ſouvent pâteuſe; & par deſsus cela ſon merite eſt infiniment obſcurci par la rencontre des Beurré, des Vertelongue, des Bergamotte, des Sucré-vert, des Petit-oin, des Lanſac, des Marquiſe, des Craſane, &c. voila pourquoi je ne la placeray pas ſi-tôt, & attendray à la mettre parmi les Arbres de tige: donnons cependant la vingt deuxiéme place à un ſecond Vertelongue, qui vaut ſans doute beaucoup mieux que la Poire de Vigne.

Vingt-

Vingt-deuxiéme Buisson. Deuxiéme Vertelongue.

La Poire sans peau pourroit bien disputer cette vingt-deuxiéme place à la Vertelongue; mais pourtant à cause qu'elle est une si bonne Poire au tems des vacances, je la lui veut laisser, & la faire suivre par sa concurrente,

[a] *Vingt-troisiéme Buisson. Premier Sans peau.*

Qu'on nomme autrement Fleur de Guigne, & même Rousselet hâtif, par quelque ressemblance qu'elle a avec le veritable Rousselet dans sa figure longuette, & son coloris roussâtre; c'est une fort jolie Poire, & sur tout vers le vingtiéme Juillet, pour tenir compagnie à la Poire de Blanquet à longue queuë, elle a l'eau douce sans aucun mélange de rosat, ou d'aigret, & à la chair tendre sans aucun marc: tout cela doit faire approuver le rang que je lui donne, & que j'aurois donné au Bon-Chrétien d'Eté musqué, s'il venoit dans la même saison que lui, c'est-à dire, devant les Pêches.

Pour finir les deux douzaines de Buissons, je donne la vingt-quatriéme place à un deuxiéme Bon-Chrétien d'Hyver.

[b] *Vingt-quatriéme Buisson. Deuxiéme Bon-chrêtien d'Hyver.*

Je n'aurois jamais fait, & contre mon intention je fatiguerois tout le monde, si à démêler les contestations des autres Poires, qui ont cours dans les Jardins fruitiers, je voulois m'arrêter aussi long-temps que j'ay fait à l'occasion des vingt-quatre précedentes; le reste n'est pas d'un merite si grand, que j'en veüille faire le panégirique en forme, ni expliquer singuliérement les raisons qu'elles peuvent avoir de disputer avec leurs compagnes.

Je n'estime pas, comme je croy l'avoir dit ailleurs, qu'il soit necessaire qu'un Jardin, pour être bien entendu, contienne au moins quelque Arbre de chacune des especes qui sont raisonnablement bonnes; mais ce que j'estime, est que de celles qui sont seurement excellentes, il en ait davantage d'Arbres; je sçai bien que nous avons plus de sortes d'assez bonnes Poires, que ce que j'en ai placé, aussi à mesure que les Jardins seront plus spacieux, je ne manqueray pas d'y mettre quelques autres especes.

Tout au moins puis-je dire que jusque-là, sans avoir dans de si petits Jardins une seule méchante espece de Poires, nous pouvons nous vanter d'y en trouver vingt-une sorte des meilleures qu'on connoisse, quoi qu'il n'y ait en tout que vingt-quatre Poiriers en buisson; je ne parle point encore de ceux qui doivent être en Espalier, j'ay marqué l'ordre de la maturité de ces Fruits, non seulement pour les saisons, mais aussi pour chaque mois de ces saisons; il y en a six pour l'Eté, qui sont une Cuisse-Madame, un gros Blanquet musqué, un Muscat-Robert, un Sans-peau, une Robine, & un Rousselet; neuf pour l'Automne en sept especes,

a *My-Juillet.*
b *Poire des mois de Février, & Mars.*

qui sont deux Verte-longues, deux Beurrez, un Crasane, un Messire-jean, un Marquise, un Loüise-bonne, & un Petit-oin, & neuf pour l'Hyver en huit especes; cet Hyver, outre une partie des Poires d'Automne, dont assez souvent il a l'avantage de profiter, est tout glorieux d'avoir une Espine d'Hyver, un Saint Germain, un Virgoulé, un Leschasserie, un Ambrette, un Colmar, un Saint Augustin, & deux Bon-chrétien, toutes Poires d'une maturité beaucoup plus étenduë, que celles des autres saisons; nous devons bien nous consoler, si toutes ne sont pas excellentissimes, puisque sans contredit dans le grand nombre, que la terre nous en produit, & qui sont venuës à nôtre connoissance, nous n'en avons point de meilleures que celles, que nous avons choisies.

Je prétends doubler au moins quatre, ou cinq fois les Buissons de quelques-unes de nos principales Poires, devant que de multiplier les autres, & devant que d'en venir à placer une vingtaine de celles, que nous avons ci-devant nommées en passant; je voy bien qu'elles ont un grand empressement de se produire : mais cependant il me semble, que quelque merite qu'elles ayent, & que je ne leur dispute pas, tout au moins sur le pied qu'il est, il me semble, dis-je, pouvoir avancer à leur égard, que toutes ensemble n'oseroient entrer en dispute contre aucune de ces vingt-une principales, à les prendre séparément.

Ainsi il leur faut conseiller de prendre encore patience pour quelque temps, il me semble que leur condition ne sera pas trop malheureuse de paroître une fois chacune dans les grands Jardins, après y avoir veu premiérement donner quatre, ou cinq places des plus honorables à chacune de celles, qui sont actuellement établies, & qui, s'il m'est permis de parler ainsi, sont parmi nos Fruits ce que les chefs de meute sont dans la Vénérie.

Cela posé, & que nous commençons d'entrer dans des Jardins passablement grands, j'estime que, pour les planter habilement il faut premiérement faire une destination de canton pour les especes de chaque saison, afin qu'ils ne soient point pêle-mêle les uns parmi les autres, mais que les Fruits d'Eté soient dans un endroit à part, qu'il en soit de même pour les Fruits d'Automne, & de même aussi pour les Fruits d'Hyver, faute de quoi il arrive des inconveniens que j'explique ailleurs; il faut en second lieu que chaque Arbre trouve sa place dans l'ordre qui suit, & par consequent donner.

La 25 *à un troisiéme Beurré gris.*
26 *à un second Virgoulé.*
27 *à un second Leschasserie.*
28 *à un second Epine.*
29 *à un second Ambrette.*
30 *à un second Saint-Germain.*
31 *à un second Roußelet.*
32 *à un second Crasane.*
33 *à un second Robine.*
34 *à un second Cuisse-Madame.*
35 *à un second Colmar.*
36 *à un second Petit-oin.*
37 *à un troisiéme Bon-chrétien d'Hyver.*
38 *à un quatriéme Beurré.*
39 *à un troisiéme Virgoulé.*
40 *à un troisiéme Leschasserie.*
41 *à un troisiéme Epine.*
42 *à un troisiéme Ambrette.*
43 *à un troisiéme Saint-Germain.*
44 *à un premier Muscat fleuri, autrement Muscat à longue queuë d'Automne.*
45 *à un troisiéme Verte-longue.*

46 *à un troisiéme Crasane.*
47 *à un second Marquise.*
48 *à un second Saint-Augustin.*
49 *à un quatriéme Bon-chrétien d'Hyver.*
50 *à un quatriémé Virgoulé.*

Et ainsi en cinquante Buissons on en a neuf d'Eté en six especes, dix-sept d'Automne en huit especes, & vingt-quatre d'Hyver en autres huit especes.

La 51. *place se donnera à un troisiéme Marquise.*
52 *à un premier Bon-chrétien musqué d'Eté.*
53 *à un troisiéme Petit oin.*
54 *à un cinquiéme Bon-chrétien d'Hyver.*
55 *à un cinquiéme Virgoulé.*
56 *à un quatriéme Leschasserie.*
57 *à un quatriéme Epine.*
58 *à un quatriéme Ambrette.*
59 *à un quatriéme Saint-Germain.*
[a] 60 *à un premier Blanquet à la longue queuë.*
[b] 61 *à un cinquiéme Beurré.*
62 *à un premier Orange verte.*
63 *à un quatriéme Verte-longue.*
64 *à un sixiéme Bon-chrétien d'Hyver.*
65 *à un sixiéme Virgoulé.*
66 *à un troisiéme Colmar.*
67 *à un quatriéme Crasane.*
68 *à un quatriéme Marquise.*
69 *à un deuxiéme Loüise bonne.*
70 *à un cinquiéme Epine.*
71 *à un cinquiéme Ambrette.*
72 *à un cinquiéme Leschasserie.*
73 *à un cinquiéme Saint-Germain.*
74 *à un cinquiéme Verte-longue.*
[c] 75 *à un premier Doyenné.*

Par ce moyen un Jardin de soixante-quinze Buissons en aura douze d'Eté en neuf especes, vingt-six d'Automne en autres neuf, & trente-six d'Hyver en huit especes.

Toutes les Poires contenuës dans ce nombre de soixante-quinze ont été cy-devant décrites à la reserve de quatre, sçavoir du Muscat fleuri, du Bon-chrétien d'Eté musqué, de l'Orange verte, & du Doyenné.

Le Muscat fleuri, autrement Muscat à longue queuë d'Automne, est une excellente Poire ronde, roussâtre, mediocre en grosseur, chair tendre, goût fin, & relevé, toute propre à être, pour ainsi dire, mangée goulument, tout de même qu'une bonne Prune, ou qu'une belle Griotte.

Le Bon-chrétien d'Eté musqué ne vient guére bien que sur franc, la Poire est excellente, & fait un fort bel Arbre; elle est d'une figure agreable à voir, étant bien-faite en Poire, d'une grosseur raisonnable, & à peu prés comme celle des belles Bergamottes; son coloris est blanc d'un côté, & rouge de l'autre; sa chair est entre-cassante, & tendre, ayant beaucoup d'eau, accompagnée d'un agreable parfum; son malheur est que sa maturité vient & avec celle de la Robine, par qui constamment elle est effacée, & avec celles des bonnes Pêches de la fin d'Août, qui ne souffrent guére de Poires en leur compagnie; dequoy que ç'en soit, je la croy digne d'entrer au moins une fois dans un Jardin de soixante-quinze Arbres.

[a] Iuillet.
[b] Entrée d'Aoust.
[c] My-Septembre, & entrée d'Octobre.

A l'égard de l'Orange verte elle a un assez grand nombre de petits amis ; tout le monde la connoît par son nom, en effet c'est une Poire commune, & populaire, & qui du temps de nos Peres faisoit une assez grande figure dans les Jardins ; si bien que parmy tous les vieux Arbres on ne manque pas d'y en trouver beaucoup : je ne croy pas que personne la veuille chasser de la place, que je lui ay donnée ; le tems de sa maturité, qui est au commencement d'Aoust, c'est-à-dire un peu devant les Robine, les bon Chrétien musqué, & les Pêches ; sa chair cassante, son eau sucrée avec son parfum tout particulier pour son espece, sa taille assez grosse, plate & ronde ; son œil enfoncé, son coloris vert & incarnat sur une peau rude, mais particuliérement l'abondance qui l'accompagne presque toûjours en buisson, & qui est favorable pour le Domestique, & pour les Communautez ; toutes ces circonstances font une grande sollicitation pour elle ; sa vanité n'est pas grande, elle n'espere nullement à l'Espalier, elle est contente de sa soixante-deuxiéme place, à la bonne-heure, il la lui faut laisser.

Enfin le Doyenné entre le dernier dans un Jardin de soixante & quinze Buissons ; il n'y fait pas mal son devoir ; il se nomme autrement Saint Michel, Beurré blanc d'Automne, Poire de neige, Bonn-ente, &c. il est de la grosseur, & figure d'un beau Beurré gris, & malheureusement pour lui il vient en même temps que ce Beurré, devant qui en verité il ne devroit presque jamais paroitre pour son honneur ; son portrait nous apprend, qu'il a la queuë grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant beaucoup en maturité ; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le Soleil les regarde, la Poire est veritablement fondante, & l'eau en est douce, mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble, & peu élevée, nonobstant un je ne sçay quel petit parfum, qu'on y trouve quelquesfois, & qui ne me paroît pas digne de grande estime ; la chair en devient aisément mole, & comme pâteuse & sablonneuse, si bien qu'il est assez difficile de prendre cette Poire dans le tems justement qu'il faut ; mais cependant ayant cette précaution de la cueillir assez verte, & de la servir, devant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée, on peut hazarder de la faire voir sans craindre d'en recevoir affront ; j'en ay eu une année de si bonnes, que je les crois presque une espece particuliére, mais je n'y suis pas revenu depuis ; elle a en toutes sortes de fonds l'avantage de la fécondité, qui lui donne vers beaucoup de mediocres Jardiniers une consideration particuliere, & de plus l'avantage de la beauté, qui pendant le mois d'Octobre lui donne place dans toutes les pyramides des grandes tables ; elle trouve assez de curieux qui en font bien plus de cas que moi ; je n'y sçaurois que faire, ils me pardonneront, si je leur dis, que même j'ay presque honte de l'avoir si bien placée ; nous avons depuis peu une Poire nouvelle sous le nom Besi-de-la-motte, qui ressemble assez à un gros Ambrette, hors qu'elle est un peu ticquetée de rouge, si une autre année cette Poire est aussi fondante, & d'une eau aussi agreable que je l'ay trouvée dans la fin d'Octobre 1685. qui est le tems de sa maturité, le Doyenné court grand risque de lui ceder la place, que je lui ay donnée, tout au moins le verra-t-il receu immédiatement aprés lui.

Quoi que jusques à present dans quelques-uns de ces premiers Jardins, & par exemple dans celui de soixante & quinze Poiriers, le nombre de quelques especes

d'Automne

d'Automne soit fort grand à proportion de celles d'Hyver; car il y en a vingt-sept Arbres des premieres, & il n'y en a que trente-sept des autres; je ne trouveray pourtant point à redire, si quelqu'un y veut apporter du changement, & retrancher même une partie des Poires d'Eté, qui sont au nombre de douze, pour multiplier à leur place celles des autres saisons, qui lui plairont le mieux.

C'est pour cela que je croirois avoir tort, si quand nous serons à faire de grands Jardins, je conseillois à tout le monde d'y mettre par exemple presque autant de Verte-longue, & même de Beurré, &c. que de bon Chrétien, d'Ambrette, de Virgoulé, de Leschasserie, d'Espine, de la Fare, &c. je m'assure que les grands amateurs de ces bonnes Poires d'Automne, n'improuveroient pas cette conduite, je les multiplieray bien quelquesfois, & quelquesfois aussi les autres des deuxiéme & troisiéme classe, mais ce sera toûjours avec cet égard, qui doit servir de regle à chaque Jardinier, & que je me propose pour chacun en particulier; c'est à sçavoir que regulierement il ne faut tâcher d'avoir de chaque sorte de fruits, qu'autant qu'on en peut aparemment consommer, soit par soi-même, ou par sa famille, soit par ses amis, sans donner à ces fruits le temps de se corrompre miserablement: je croi même que ces poires, qui n'ont pas la bonne fortune de durer long-temps, & qui aussi bien que nous la doivent envier à tant de mauvaises, lesquelles sans aucun soin, & pour ainsi dire malgré qu'on en ait, se conservent aisément jusqu'aux fruits de l'Eté suivant; je croi, dis-je, que ces bonnes Poires se sentiroient pour ainsi dire offencées, si on les avoit multipliées d'une telle façon, qu'au lieu d'être durant leur parfaite maturité employées toutes à faire leur devoir à l'égard du genre humain, une grande partie d'entre-elles se voyoient insensiblement devenir inutiles par la pourriture, qui leur seroit survenuë.

Quand on a peu de fruits de chaque sorte, il n'arrive guere qu'on les laisse gâter, on les visite trop souvent pour leur en donner le temps, au lieu que, quand on en a grande abondance, rien n'est si ordinaire, que d'en voir périr une bonne partie; il faut sur cela sçavoir judicieusement déterminer ce qu'à peu près on a besoin d'en avoir selon ses desseins, & sur ce pied-là proportionner (comme j'ai dit cy-devant) le nombre d'Arbres de chacune des especes, qu'on devra planter dans son Jardin.

Il y en a quelques-uns, qui sont tardifs à rapporter, comme les Ambrette, les Robine, les Bourdon, les Rousselet, les Epine, & sur tout les Virgoulé, les Colmar, &c. & il y en a qui sont assez prompts, pourveu qu'ils soient sur coignassier, comme les Vertelongue, Beurré, Doyenné, &c. mais ceux-cy sont des fruits, de chacun desquels il est à propos d'avoir un assez bon nombre, parce qu'on en mange beaucoup dans leur saison; ils viennent, pendant qu'il fait encore chaud, & dans un temps auquel on n'est pas accoûtumé à se passer d'une moitié de Poire; il faut en effet avoir mangé beaucoup de Rousselet, de Verte-longue, & même de Beurré, &c. devant que d'avoir satisfait à son apétit; la nature qui connoît aussi bien nos passions, que nos necessitez, & qui a voulu également s'accommoder aux unes, & aux autres, a pour ainsi dire donné à ces sortes de Poires, le talent de la fecondité, aussi bien que celui du prompt rapport, afin que dans leur saison on en puisse avoir assez abondamment, puis qu'on est en état de les consommer utilement, & avec plaisir.

Il ne faut donc plus s'étonner, si jusques dans ces sortes de Jardins, qui ne peuvent avoir qu'environ soixante quinze Arbres, j'y souhaite presqu'autant de ces fruits, qui meurissent quasi tous ensemble, que j'y en souhaite de certains, qui ne meurissent que successivement, & qui par consequent donnent le temps d'en faire une consommation commode, & reguliére; mais, comme je l'ay déja dit, quand je seray dans les grands plants, j'auray sans doute beaucoup plus de retenuë à l'égard de ces fruits, qui se conservent peu, qu'à l'égard des autres, qui ayant l'avantage de la bonté, aussi bien que celui de la durée se conservent plusieurs mois de suite.

Je m'en rapporte cependant à chaque curieux pour multiplier les fruits d'une saison davantage, que ceux d'une autre selon son inclination, ou selon ses besoins. A tel, par exemple sur des considerations de certains séjours de campagne, où il doit avoir fréquente compagnie, comme il arrive d'ordinaire pendant l'Automne; à tel, dis-je, il faut necessairement beaucoup plus de fruits de mois de Septembre, d'Octobre, & de Novembre, que des autres saisons; en tel cas le nombre des Rousselets, Verte longue, Beurré, Doyenné, Bergamotte, Marquise, Lansac, Crasane, Poire de Vigne, Petit-oin, Louïse-bonne, Besi-de-la-motte & même des Messire-Jean, &c. doit être augmenté, & cela étant, les autres especes de fruits seront diminuées à proportion : à tel au contraire par d'autres bonnes raisons, comme par exemple de ne pouvoir aller consommer les fruits d'Eté, & d'Automne, & ne les pouvoir même faire transporter, il convient absolument de n'avoir que beaucoup de fruits d'Hyver; en tel cas les Virgoulé, Bon-Chrétien d'Hyver, Espine, Ambrette, Leschasserie, Colmar, la Fare, Saint Augustin, Martin-sec, Pastourelle, &c. seront amplement multipliés, & les fruits des autres saisons réduits à un plus petit nombre.

Il est bien certain que mon veritable dessein dans ce Traité du chois, & de la proportion des Fruits, n'a point regardé ces circonstances particuliéres, qui peuvent être infinies, soit à l'égard de chaque chef de famille particuliére, soit à l'égard des Chefs de Communauté, & en effet il ne l'a pû faire; il n'a été principalement que pour l'ordinaire des curieux, qui tout le long de l'année voudroient avoir réglément, & également tout ce qu'on peut avoir de meilleurs Fruits de leurs Jardins, de quelque grandeur que ces Jardins puissent être; la connoissance que j'aurai ici donnée des bons Fruits de chaque saison, & de la durée de chaque espece, aidera les autres Curieux à se déterminer conformément à leurs intentions.

Pour continuer donc presentement ce que j'ay commencé pour ces premiers Curieux, je croy que nous devons donner.

[a] La 76 *place à premier Besi-de-la-motte.*
77 *à un sixiéme Beurré.*
78 *à un deuxiéme gros Blanquet.*
79 *à un troisiéme Louïse-bonne.*
80 *à un deuxiéme Blanquet à longue queuë.*
81 *à un septiéme Bon-chrêtien d'Hyver.*
82 *à un sixiéme Espine.*
83 *à un sixiéme Leschasserie.*
84 *à un sixiéme Ambrette.*
85 *à un septiéme Virgoulé.*
86 *à un sixiéme Verte-longue.*
87 *à un huitiéme Virgoulé.*
88 *à un septiéme Espine.*
89 *à un septiéme Ambrette.*

[a] Fin d'Octobre.

90

90 *septiéme Leschasserie.*
91 *sixiéme Saint-Germain, autrement l'Inconnuë la fare.*
92 *quatriéme Colmar.*
93 *neufviéme Virgoulé.*
94 *deuxiéme Muscat-fleuri.*
* 95 *premier Martin-sec.*
96 *quatriéme Petit-oin.*
97 *quatriéme Louïse-bonne.*
98 *huitiéme Espine.*
99 *huitiéme Ambrette.*
100 *dixiéme Virgoulé.*

Voilà donc un Jardin de cent Poiriers en Buissons réglé avec tout le chois, & la proportion dont je suis capable, y ayant introduit de vingt-huit especes de Poiriers, sçavoir neuf pour l'Eté, dix pour l'Automne, & neuf pour l'Hyver : les neuf d'Eté donnent quatorze Arbres, les dix d'Automne en donnent trente-trois, & les neuf d'Hyver en donnent cinquante-trois.

Les quatorze d'Eté sont deux Cuisse-Madame, deux Robine, deux Rousselets, deux gros Blanquet, deux Blanquet à longue queuë, un Muscat-Robert, un Sans-peau, un Bon-chrétien d'Eté musqué, un Orange-verte ; je croi que c'est assez de Poires d'Eté avec quelque petit Muscat en Espalier.

Les trente-trois d'Automne sont six Beurré, six Verte-longue, quatre Crasane, quatre Marquise, quatre Louïse-bonne, quatre Petit-oin, un Messire-Jean, deux Muscat-fleuri, un Doyenné, un Besi-de-la-mote, cela étant aidé de quelque Bergamote d'Espalier fait une Automne assez bien garnie.

Les cinquante-trois d'Hyver sont sept Bon-chrétien, dix Virgoulé, huit Espine, huit Ambrette, sept Leschasserie, six Saint-Germain, autrement l'Inconnuë de la Fare, quatre Colmar, deux Saint-Augustin, un Martin-sec.

Pour commencer le deuxiéme cent de Buissons,

Le 101 *Poirier seroit un onziéme Virgoulé.*
102 *huitiéme Leschasserie.*
103 *neuviéme Espine d'Hyver.*
104 *Premier Bourdon.*
a 105 *septiéme la Fare, autrement Saint-Germain.*
106 *cinquiéme Colmar.*
107 *septiéme Beurré.*
108 *septiéme Verte-longue.*
109 *dixiéme Espine.*
110 *cinquiéme Petit-oin.*
b 111 *premier Sucré-vert.*
112 *premier Lansac.*
113 *troisiéme Rousselet.*
114 *troisiéme Robine.*
c 115 *premier Poire Magdeléne.*
116 & 117 *deux Espargne.*
d 118 *douziéme Virgoulé.*
119 *sixiéme Colmar.*
120 *huitiéme Bon-chrétien d'Hyver.*
121 *deuxiéme Martin-sec.*
122 *septiéme Colmar.*
123 *huitiéme Beurré.*
e 124 *premier Bugi.*
125 *deuxiéme Bugi.*

Ainsi dans le nombre de cent-vingt-cinq Poiriers on y en trouve vingt d'Eté en douze

* *my-Novembre.*
a *Aoust.*
b *Fin d'Oct. My-Novembre.*
c *Entrée de Iuillet.*
d *Fin de Iuillet.*
e *Février, & Mars.*

douze eſpeces, trente-neuf d'Automne en douze eſpeces, & ſoixante-ſix d'Hyver en dix eſpeces. Les vingt d'Eté ſont trois Rouſſelets, trois Robine, deux Cuiſſe-Madame, deux gros Blanquet, deux Blanquet à longue queuë, deux Eſpargne, un Sans-peau, un Bon chrétien d'Eté muſqué, un Orange-verte, un Muſcat-Robert, un Bourdon, un Poire Magdeléne.

Les trente-neuf d'Automne ſont huit Beurré, ſept Verte-longue, cinq Petit-oin, quatre Marquiſe, quatre Craſane, quatre Loüiſe-bonne, deux Muſcat-fleuri, un Doyenné, un Lanſac, un Beſi-de-la-mote, un Sucré vert, un Meſſire-Jean.

Les ſoixante-ſix d'Hyver ſont huit Bon-chrétien, douze Virgoulé, dix Eſpine, huit Leſchaſſerie, huit Ambrette, ſept la Fare, ſept Colmar, deux Martin-ſec, deux Saint-Auguſtin, deux Bugi.

Dans ce nombre de cent-vingt-cinq j'ay introduit cinq eſpeces de Poires, qui n'avoient point eu d'entrée dans le premier cent, ſçavoir trois d'Eté le Bourdon, l'Eſpargne, & la Poire Magdeléne, une d'Automne qui eſt le Sucré-vert, & une d'Hyver qui eſt le Bugi.

Le Bourdon eſt une Poire de la fin de Juillet, qui pour la groſſeur, la qualité de ſa chair, de ſon goût, de ſon parfum, & de ſon eau, auſſi-bien que par le temps de ſa maturité reſſemble à peu près au Muſcat-Robert, & n'en eſt guére different que par la queuë, qu'il a plus longue.

L'Eſpargne, autrement Saint-Sanſon, eſt une Poire rouge, aſſez groſſe, & fort longue, & pour ainſi dire un peu voutée dans ſa taille; elle à la chair tendre, & un peu aigrelette; elle meurit vers la fin de Juillet; on peut dire ſans deſſein de l'offenſer, qu'elle a plus de beauté, que de bonté, auſſi triomphe-t-elle plus dans les piramides, que dans la bouche.

La Poire Magdeléne eſt une aſſez groſſe Poire verte, & aſſez tendre, aprochant beaucoup de la figure des Bergamottes; elle meurit dans les commencemens de Juillet, & ainſi elle eſt des premieres d'Eté, mais elle eſt fort ſujette à tromper, ſi on attend à la prendre, qu'elle commence à jaunir, car pour lors elle ſe trouve paſſée, & pâteuſe.

Le nom compoſé, que porte le Sucré-vert fait en même temps connoître & ſon eau, & ſon coloris: ſi la Poire étoit un peu plus groſſe, on la prendroit pour l'Eſpine d'Hyver, tant elle lui reſſemble dans ſa figure, elle meurit vers la fin d'Octobre, a la chair fort beurrée, l'eau ſucrée, le goût agreable, n'ayant guére d'autre défaut que d'être un peu pierreuſe dans le cœur.

Le Bugi, à qui on donne reguliérement le ſurnom de Bergamotte, & de Bergamotte de Pâques, à cauſe que dans ſa couleur verte, & dans ſa groſſeur il a quelque air de la bonne Bergamotte d'Automne, étant pourtant un peu moins plate du côté de l'œil, & un peu plus longue du côté de la queuë: le Bugi, dis-je, eſt une Poire tiquetée de petits points gris, qui jaunit un peu dans ſa maturité, dont la chair participe en même temps du ferme, & du tendre, & pour ainſi dire eſt preſque caſſante; elle a le malheur de ſe trouver quelquesfois pâteuſe, & farineuſe: ce qui arrive, quand on la laiſſe trop meurir, ou qu'elle eſt venuë dans un fond trop humide; ſon eau, qui eſt aſſez abondante, a un je ne ſçai quoi d'aigrelet qui lui attire ſouvent du mépris, & de l'averſion, mais un peu de ſucre y ſert d'un grand remede, & dans la verité ayant l'avantage d'attendre à meurir dans le Carême, où elle fait une tres-

bonne

bonne figure, y paroissant presque seule dans la plus grande sterilité des Fruits, elle merite au moins la place que je lui ai donnée, & même le Curieux, chez qui elle a coûtume de bien réüssir, pourra fort bien la placer un peu mieux que je n'ay fait.

Pour continuër le deuxiéme cent de Buissons.

Le 126 *seroit un neuviéme Bon-Chrétien d'Hyver.*
127 *neuvieme Beurré.*
a 128 *premier gros Oignonnet.*
129 *deuxieme Sucré-vert.*
130 *premier Petit blanquet.*
131 *treizieme Virgoulé.*
132 *onziéme Espine.*
133 *neuviéme Ambrette.*
134 *huitieme Verte-longue.*
135 *sixieme Petit-oin.*
136 *premier Angober.*
137 *quatriéme Rousselet.*
138 *quatrieme Robine.*
139 *cinquieme Crasane.*
140 *huitieme Inconnuë la Fare, autrement Saint Germain.*
141 *huitieme Colmar.*
142 *deuxieme Messire-Iean.*
143 *quatorziéme Virgoulé.*
144 *dixieme Leschasserie.*
145 *dixiéme Ambrette.*
146 *premier Double-fleur.*
147 *cinquieme Marquise.*
148 *premier Franc-real.*
b 149 *deuxiéme Sans-peau.*
150 *premier Besidéry.*

Dans ce nombre dernier de Poiriers, que je viens de placer, il s'en trouve cinq desquels je n'ay point encore fait la description, sçavoir le Double-fleur, le Franc-réal, l'Angober, le Besidéry, & le gros Oignonnet: ainsi pour satisfaire à la curiosité de ceux, qui veulent sçavoir ce que j'en pense.

Je diray, que je fais un cas tres-particulier de cette Poire de double-fleur, non pas pour la manger cruë, quoi que certaines personnes l'estiment assez pour cela, y trouvant, ce que je n'y trouve pas, quelque chose d'agreable dans la chair, & dans le goût; mais j'en fais cas, premiérement parce qu'elle est tout-à-fait belle à voir; en effet c'est une grosse Poire plate, qui a la queuë longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre; en second lieu, comme on ne fait aucun scrupule de la faire paroître dans les grands plats de fruit; je l'estime pour le service qu'elle rend en telles occasions, & enfin aprés qu'elle a fait figure agreable pendant plusieurs jours, & que pour avoir été trop souvent touchée, elle commence à perdre la fleur de son beau coloris, & à devenir toute ternie, & noirâtre, pour lors elle ést en état de faire paroître son veritable merite, car elle est tres-utilement, & agreablement employée à faire une des plus belles & des meilleures compotes du monde, ayant une chair moëleuse, sans être incommodée d'aucune pierre, & ayant sur tout beaucoup de jus, lequel prend aisément une belle couleur au feu; si bien que tout cela ensemble fait à mon sens, & à mon goût de tres-grandes raisons d'estime pour cette Poire, à ne la considerer particuliérement que pour la cuisson.

Cc

a *My-Iuillet.*
b *Octobre, & Novembre.*

On sçait aussi que le Franc real, que quelques-uns nomment Finot d'Hyver, est une Poire de grand raport, grosse, ronde, & jaunâtre, tiquetée de petites pointes de rousseurs, queuë courte, le bois de l'Arbre tout farineux.

On sçait aussi que l'Angober est une assez grosse Poire ; longue, colorée d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre ; le bois de l'Arbre tire extrémement à celui de Beurré, & la Poire n'y ressemble pas mal.

On sçait pareillement que le Besidéry est une Poire tres-ronde, de la grosseur à peu près d'une grosse bâle de jeu de Paume ; le coloris jaune, & d'un vert blanchâtre, la queuë assez droite & longue, & meurissant en Octobre & Novembre.

Le gros Oignonnet, autrement Amiré-roux, & Roi d'Eté, Poire de la my-Juillet, qui est assez colorée, ronde, & passablement grosse.

Je reviens à continuër mon projet de chois, & de proportion des fruits pour le Jardin, qui peut avoir cent cinquante-un Buissons, c'est pourquoi j'ai destiné à la

Le 151 *place, un dixieme Bon-Chrétien d'Hyver.*
152 *quinzieme Virgoulé.*
153 *seiziéme Virgoulé.*
154 *onziéme Leschasserie.*
155 *douziéme Espine.*
156 *dixiéme Beurré.*
157 *premier Poire de Vigne.*
158 *premier Ronville.*

que quelques-uns nomment la Hocrenaille, & d'autres Martin-sire : elle est celébrée sur la Riviére de Loire ; c'est une Poire des mois de Janvier, & Février ; sa grosseur & sa figure approchent fort de celles d'un beau Rousselet ; elle a l'œil assez enfoncé, & le ventre pour l'ordinaire plus gros d'un côté que d'un autre ; mais toûjours assez, & proprement allongé vers la queuë, qui est mediocre en grosseur, & longueur, & nullement enfoncée ; le coloris en est vif d'un coté, quoi que plus aux unes, & moins aux autres, l'autre côté jaunissant beaucoup au temps de la maturité : la peau en est fort unie, & fort satinée ; à l'égard de ce qui m'a engagé à la placer ici c'est le temps de sa maturité, & que l'eau en est sucrée avec un peu de parfum assez agreable ; la chair en est cassante ; ses défauts sont d'être petite & durette, & d'avoir un peu de pierre ; mais ils sont excusables par ses autres bonnes qualitez ; c'est pourquoi j'en ay au moins voulu mettre une dans un Jardin de cent cinquante-huit Buissons, & pour le cent cinquante-neuviéme je mettrai un,

159 *cinquiéme Rousselet.*
160 *cinquieme Robine.*
161 *sixieme Crasane.*
162 *sixieme Marquise.*
163 *septieme Petit-oin.*
164 *deuxieme Cuisse-Madame.*
165 *neuvieme Colmar.*
166 *onzieme Bon-Chrétien d'Hyver.*
167 *deuxieme Bon-Chrétien musqué.*
168 *deuxieme Muscat-Robert.*
169 *troisiéme Sans peau.*
170 *onzieme Beurré.*
171 *deuxiéme Poire-Magdeléne.*
172 *dix-septiéme Virgoulé.*
173 *douzieme Leschasserie.*
174 *deuxieme Bourdon.*
175 *troisiéme Martin-sec.*
176 *troisieme Bugi.*

177

177 *douzieme Bon-Chrêtien d'Hyver.*
178 *dixieme Verte-longue.*
179 *deuxieme Doyenné.*
180 *premier Salviati.* [a]
181 *douziéme Beurré.*
182 *onziéme Ambrette.*
183 *huitieme Petit-oin.*
184 *neuvieme Inconnuë la Fare, autrement Saint Germain.*
185 *dixieme Colmar.*
186 *douzieme Ambrette.*
187 *deuxieme Lansac.*
188 *septieme Crasane.*
189 *treisieme Bon-Chrétien d'Hyver.*
190 *dix-huitiéme Virgoulé.*
191 *deuxieme Besi-de-la-motte.*
192 *sixieme Rousselet.*
193 *sixiéme Robine.*
194 *premier Cassolette.*
195 *premier Inconnuë-Chaîneau,* [b]
196 *premier petit Muscat.*
197 *premier Rousselet hâtif.*
198 *premier Portail.*
199 *deuxieme Portail.*
Le 200 *sera un troisieme Saint Augustin.*

Je ne puis m'empêcher d'avoir regret, de ce que parmi tant de Buissons j'y en trouve si peu de Bon-Chrêtien, & nuls de Bergamotte d'Automne ; je me suis ci-devant expliqué des raisons, que j'avois pour cela, tant par l'esperance d'en avoir des uns & des autres un assez bon nombre en Espalier, que parce que les terres, qui naturellement sont sujettes à être froides & humides, leur sont entierement funestes : mais si nôtre fond est raisonnablement sec, comme nous avons un grand inconvenient à craindre de la part des Tigres, maudit petit insecte volatile, qui désole infiniment les Poiriers des Espaliers, & nous empêche d'y en plus guére mettre, & particuliérement aux bonnes expositions du Levant, & du Midi, si dis-je, nôtre fond n'a pas ce grand défaut de froid, & d'humidité ; il est assez à propos d'y planter un assez bon nombre de Bon-Chrétiens en Buissons.

C'est pourquoi le deux cent-uniéme sera un Bon-Chrétien.

201 *un bon Chrétien d'Hyver.*
202 *encore un bon Chrétien d'Hyver.*
203 *un bon Chrétien d'Hyver.*
20. *un bon Chrétien d'Hyver.*
205 *un bon Chrétien d'Hyver.*
206 *un bon Chrétien d'Hyver.*
207 *un Bergamotte d'Hyver.*
208 *un Virgoulé.*
109 *un Virgoulé.*
210 *un Virgoulé.*
211 *un Leschasserie.*
212 *un Leschasserie.*
213 *un Ambrette.*
214 *un Ambrette.*
215 *un Espine.*
216 *un Espine.*
217 *un Crasane.*
218 *un Petit-oin.*
219 *un la Fare, autrement Saint Germain.*
220 *un la Fare.*
221 *un Marquise.*
222 *un Marquise.*
223 *un Martin-sec.*
224 *un Martin-sec.*
225 *un Beurré.*
226 *un Beurré.*
227 *un Rousselet.*
228 *un Rousselet.*
229 *un Bon Chrétien d'Eté musqué.*
230 *un Messire-Iean.*
231 *un Robine.*

Cc 2

[a] *Aoust & Septembre.*

[b] *Septembre.*

232 *un Verte-longue.*
233 *un Verte-longue.*
234 *un Caſſolette.*
235 *un Lanſac.*
236 *un Cuiſſe-Madame.*
[a] 237 *un Cuiſſe-Madame.*
238 *un Blanquet à longue queuë.*
239 *premier Blanquet muſqué.*
240 *Poirier d'Orange verte.*
241 *un Beſidéry.*
242 *un Poirier d'Eſpargne.*
243 *un Meſſire-Iean.*
244 *un Sucré vert.*
245 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
246 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
247 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
248 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
249 *un Virgoulé.*
250 *un Virgoulé.*
251 *un Virgoulé.*
252 *un Ambrette.*
253 *un Ambrette.*
254 *un Eſpine.*
255 *un Eſpine.*
256 *un Leſchaſſerie.*
257 *un Leſchaſſerie.*
258 *un Leſchaſſerie.*
259 *un Martin-ſec.*
260 *un Petit-oin.*
261 *un la Fare.*
262 *un Saint Auguſtin.*
263 *un Marquiſe.*
264 *un Beurré.*
265 *un Amadotte.*
[b] 266 *premier bon-Chrétien d'Eſpagne.*
267 *un Loüiſe-bonne.*
268 *un Doyenné.*
269 *un Portail.*
270 *un Loüiſe-bonne.*
271 *un Beſidéry.*
272 *un Beſidéry.*
273 *un Double-fleur.*
274 *un Double-fleur.*
275 *un Franc-real.*
276 *un Franc-real.*
277 *un Angober.*
278 *un Angober.*
279 *premier Donville.*
280 *deuxiéme Donville.*
281 *un Robine.*
282 *un Robine.*
283 *un Saint-Leſin.*
284 *un Loüiſe-bonne.*
285 *un Colmar.*
286 *un Craſane.*
287 *un Beurré.*
288 *un Bergamotte d'Hyver.*
[c] 289 *un bon-Chrétien muſqué.*
290 *un Verte-longue.*
291 *un bon-Chrétien d'Eſpagne.*
292 *un Craſane.*
293 *un Poirier de Vigne.*
294 *un Fondante de Breſt.*
[d] 295 *un Blanquet muſqué.*
[e] 296 *un Salviati.*
297 *un Poirier de ſatin d'Eté.*
298 *un Muſcat-Robert.*
299 *un Bourdon.*
Le 300 *ſera un Sans-peau.*

Je viens d'introduire deux Bon-chrétiens d'Eſpagne, deux Salviati, deux Blanquet Muſqué, & deux Donville ; il eſt bien juſte que j'en rende raiſon, & que je les faſſe connoître.

Le Bon-Chrétien d'Eſpagne eſt preſque de toutes les Poires celle, qui m'a autant embarraſſé ; peu s'en faut que je n'aye honte de le dire, je me ſuis naturellement trou-

a *La deſcription en eſt après le calcul des 300.*
b *La deſcription en eſt après le calcul des 300.*
c *Novembre & Decembre.*
d *Iuillet.*
e *La deſcription en eſt après le calcul des 300.*

trouvé enclin à l'eſtimer d'abord par ſa figure, on ne s'en ſçauroit quaſi défendre : c'eſt une grande Poire, groſſe, longue, & bien faite en piramide, reſſemblant tout à fait par-là à un tres-beau Bon-Chrétien d'Hyver, d'où lui eſt venu le plus beau nom qu'elle porte : elle a d'un côté un beau rouge éclatant tout piqueté de petits points noirs, & de l'autre côté elle eſt blanche jaunâtre : ſa chair eſt la plus caſſante de toutes celles que je connois, elle a d'ordinaire une eau douce, ſucrée, & aſſez bonne, quand elle eſt venuë dans un bon fond, & qu'elle eſt dans ſa parfaite maturité, qui arrive communément depuis la my-Novembre juſqu'à la my-Decembre, & va quelquesfois juſqu'en Janvier : c'eſt par toutes ces qualitez-là que pendant deux, ou trois ans j'avois conçu une grande eſtime pour elle : mais outre que dans cette même ſaiſon nous avons toutes nos principales Poires tendres, & fondantes, & que depuis plus de vingt ans j'ay toûjours trouvé à celle-là la chair ſi rude, ſi groſſiere, & ſi pierreuſe, & particuliérement dans les terroirs, & les années un peu humides, qu'enfin malgré ma premiere inclination il a falu ſe réſoudre à lui refuſer entrée dans beaucoup de Jardins, & ainſi je ſuis d'avis qu'on ſe contente d'en ſouffrir au moins quelques Arbres dans ceux, où le nombre des Buiſſons paſſe deux cent cinquante, & où le fond eſt paſſablement bon : toûjours a-t-elle cet avantage, qu'elle paye de bonne mine dans l'ornement des piramides.

Le Salviati reſſemble entierement par ſa figure à un Beſidéri, mais non pas par ſa couleur : c'eſt une Poire aſſez groſſette, ronde, queuë longuette, aſſez menuë, un peu enfoncée, l'œil pareillement un peu enfoncé, & petit, le coloris d'un jaune rouſſâtre blanchâtre ; celles où il y a de grands placards roux, ont la peau aſſez rude, les autres où le roux n'eſt pas, l'ont aſſez douce : la chair en eſt tendre, mais peu fine ; l'eau en eſt ſucrée, & parfumée, tirant au goût de Robine plûtôt qu'à celui d'Orange, mais cette eau eſt en petite quantité ; la Poire eſt aſſez bonne, & ſeroit encore mieux reçuë, ſi elle ne venoit pas avec les Pêches de la fin d'Aouſt, & du commencement de Septembre.

Le Blanquet muſqué, ou la blanquette muſquée eſt une Poire du commencement de Juillet, reſſemblant aſſez par ſa groſſeur, & par ſa figure à un Muſcat-Robert : elle a la peau fine, le coloris d'un jaune blanc qui ſe teint un peu à l'aſpect du Soleil ; la chair en eſt un peu ferme, ſi bien qu'elle n'eſt pas ſans marc, & ſans pierre, mais l'eau en eſt fort douce, & fort ſucrée, ainſi elle n'eſt pas indigne de paroître ici.

Il me ſemble que je vois un aſſez grand nombre de mécontens qui murmurent contre mon chois : ce ſont les amateurs de certaines Poires, deſquelles je n'ai fait encore aucune mention, c'eſt à ſçavoir des Poires de Chat-brûlé, d'Angleterre, de Citron d'Hyver, de Rouſſelet d'Hyver, de Brutte-bonne, &c. il s'y en mêle même quelques-uns qui aiment la Poire roze, le Caillot-rozat, l'Orange tulipée, la Vilaine d'Anjou, &c. & qui ne l'oſeroient preſque dire : les uns, & les autres ont cherché ces Poires dans les Jardins, que je viens de dreſſer, & ne les y ayant pas rencontrées, chacun d'eux en ſon particulier s'en eſt, pour ainſi dire, ſenti offenſé, & en même temps chacun m'aura voulu faire paſſer pour un homme qui ne connoît pas tous les bons Fruits, ou tout au moins pour un homme prévenu.

A quoi je répons que je veux fort bien, que ces Meſſieurs trouvent aſſez bonnes chacun dans leurs Jardins ces Poires dont eſt queſtion : & en ce cas-là je conſens

volontiers qu'ils continuënt à les estimer, à les multiplier, & à les prôner ; ils me feront seulement la grace de se souvenir de ce que j'ay dit à l'entrée de ce Traité sur la diversité des goûts, la diversité des terroirs, & la diversité des années, & me permettront de leur dire pour ma justification, que ce qui m'a fait reburer ces fruits, pour lesquels ils sont scandalisés, n'a été seurement autre chose que de les avoir trouvés reguliérement plûtôt mauvais, que bons durant une vingtaine d'années, que je les ay soigneusement cultivez : cependant parce qu'ils peuvent se rencontrer en de certaines circonstances tres-favorables pour le merite qu'ils ont quelquesfois ; je m'en vais leur faire enfin dans les grands Jardins la justice que je croy leur être deuë.

Ainsi pour continuer le troisiéme cent de Buissons, je mettray d'abord six Bugi,

301 *un Bugi.*
302 *un Bugi.*
303 *un Bugi.*
304 *un Bugi.*
305 *un Bugi.*
306 *un Bugi.*
307 *un Pastourelle.*
308 *un Pastourelle.*
309 *un Pastourelle.*

c'est une Poire, qui malgré une pointe d'aigreur, qui est dans son eau se fait rechercher de bien des Curieux ; elle est de la grosseur & figure à peu près d'un Saint-Lezin, ou d'un beau Rousselet ; la queuë est courbée, point enfoncée, & mediocre dans sa grosseur, & longueur, la peau entre rude & douce, se humectant en maturité ; le coloris d'un côté est jaune blanchâtre, couvert de placards roux, & de l'autre il est teint si peu que rien, la chair en est fort tendre, & fort beurrée, n'ayant ni marc, ni pierre ; mais comme je viens de dire son eau aigrelette ne me réjouït pas assez ; les mois de Decembre, & de Janvier peuvent bien cependant en souffrir quelques-unes ; les Poires d'Angleterre, de Chat-brûlé, de Citron d'Hyver, & de Rousselet d'Hyver, suivront après les Pastourelles ; c'est pourquoy la

310 *sera pour un Poirier d'Angleterre, autrement*

Beurré d'Angleterre, plus longue, que ronde, ressemblant par sa figure, & par sa grosseur a une belle Verte-longue, mais non pas par son coloris ; la peau en est unie, grisée, verdâtre, chargée de piqueures rousses, la chair fort tendre, & beurrée, & bien de l'eau, qui est agreable : il semble qu'avec cela ce soit une Poire parfaite;mais comme cette chair est d'ordinaire farineuse,& que la Poire molit aisément, & même sur l'Arbre, & qu'enfin elle vient en même-temps que la Verte-longue, le Petit-oin, & le Lansac, & même quelquesfois avec le Rousselet ; il me semble que je n'ay pas trop de tort de n'avoir pas plûtôt pensé à elle ; le

311 *Buisson, sera un premier Chat-brûlé,*
autrement Pucelle, Poire d'Octobre & de Novembre ; elle passeroit quelquesfois pour

pour un Martin-sec, tant elle lui ressemble de grosseur, & de figure ; mais le coloris un peu different fait, qu'on ne s'y trompe pas ; il est d'un côté fort roussâtre, & de l'autre assez clair, sans avoir rien d'Isabelle, la peau en est assez unie, & la chair tendre ; mais c'est un tendre sauvage tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & approchant du goût de Besidéry : la Poire au reste étant fort pierreuse dans le cœur, cela ne la fait que mediocrement valoir auprès de moy, quoy qu'assez de gens veuillent dire, qu'ils en ont veu beaucoup, qui n'avoient pas tant de deffauts : le

312 *sera un premier Citron d'Hyver*;

cette Poire est tres-bien nommée, veu sa figure & sa couleur ; si bien qu'on la pourroit prendre pour un veritable Citron d'une mediocre grosseur, quand sur tout il est assez rond, la chair en est fort dure, fort pierreuse, & pleine de beaucoup de marc, on ne dira pas, que c'est là son merite, mais elle a assez d'eaux, elle l'a extrémement musquée, & voilà ce qui lui a fait des amis pour les mois de Janvier & de Février ; le

313 *sera un premier Roufselet d'Hyver.*

Les Rousselets d'Hyver, ne sont en beaucoup de Jardins, comme j'ay déja dit, que des Martin-sec ; mais cependant il y en a, qui sont d'une espece differente, ils leur ressemblent extrémement pour la figure, & la grosseur, leur coloris est verdâtre, jaunissant en maturité, la chair en est entre tendre & cassante ; & pleine d'un peu de marc, ils ont assez d'eau, qui paroîtroit assez sucrée, si un vilain petit goût de vert, & de sauvage ne s'en méloit un peu trop : elle meurit en Février, & marque sa maturité tout de même que les Bergamottes, c'est-à-dire par une petite humidité qui se fait sentir sur la peau : la Poire est assez bonne, & peut au moins se soûtenir dans les plants de trois, & quatre cens pieds d'Arbres, mais aussi ce n'est pas un grand mal de ne pas l'y laisser entrer ; on en peut à la bonne heure avoir quelque Arbre de tige.

Le 314 *sera un Satin d'Eté.*
315 *deuxieme d'Angleterre.*
316 *deuxiéme Chat-brûlé.*
317 *un Bon-Chrétien d'Eté.*
318 *un Martin-sec.*
319 *un Martin-sec.*
320 *un Colmar.*
321 *un Louïse bonne.*
322 *un Verte-longue.*
323 *un Verte-longue.*
324 *un Virgoulé.*
325 *un Virgoulé.*
326 *un Virgoulé.*
327 *un Virgoulé.*
328 *un Virgoulé.*
329 *un Ambrette.*
330 *un Ambrette.*
331 *un Ambrette.*
332 *un Espine.*
333 *un Espine.*
334 *un Espine.*
335 *un Leschasserie.*
336 *un Leschasserie.*
337 *un Leschasserie.*

338

338 *un Leschasserie.*
339 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
340 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
341 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
342 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
343 *un Virgoulé.*
344 *un Virgoulé.*
345 *un Ambrette.*
346 *un Espine.*
347 *un Espine.*
348 *un Ambrette.*
349 *un Leschasserie.*
350 *un Leschasserie.*
351 *un la Fare.*
352 *un Doyenné.*
353 *un Petit-oin.*
354 *un Marquise.*
355 *un Saint Augustin.*
356 *un Lansac.*
357 *un Poirier de Vigne.*
a 358 *un Petit-oin.*
359 *un Rousseline.*
360 *un Muscat-Robert.*
361 *un Sans-peau.*
362 *un Martin-sec.*
363 *un Martin-sec.*
364 *un Beurré.*
365 *un Beurré.*
366 *un Messire-Iean.*
367 *un Messire-Iean.*
368 *un Rousselet.*
369 *un Robine.*
370 *un Besidery.*
371 *un Besidery.*
372 *un Double fleur.*
373 *un Double-fleur.*
374 *un Double-fleur.*
375 *un Franc-real.*
376 *un Franc-real.*
377 *un Angober.*
378 *un Angober.*
379 *un Donville.*
380 *un Donville.*
381 *premier Poirier de Livre.*
382 *deuxieme Poirier de Livre.*

Cette Poire de Livre, que quelques-uns nomment gros râteau-gris, & d'autres Poire d'Amour est fort grosse, témoin le poids qu'on lui donne : elle est peu longue pour sa grosseur, ayant la peau assez rude, & le coloris d'un roux fort obscur, la queuë courte, & l'œil fort enfoncé : elle fait une belle, & bonne compote de quelque maniére qu'on la fasse cuire, soit dans la cloche, soit sous la cendre, soit autrement.

La Poire Rousseline se nomme en Touraine le Muscat à longue-queuë de la fin d'Automne, & c'est le premier nom, sous lequel je l'ay premiérement connuë : le nom de Rousseline plaît mieux, est plus court, & plus singulier ; c'est sa figure, qui approchant de celle du Rousselet le lui a fait donner par un de nos illustres curieux ; son coloris est d'un Isabelle fort clair, on le prendroit pour un Martin-sec : sa chair est tendre, & délicate, & son eau fort sucrée, & agreablement parfumée : son grand defaut est de venir avec les beurrez, les Bergamottes, les Lansac, &c. & voilà pourquoi il m'a falu résister à la tentation que j'ay euë de la placer mieux que je n'ay fait.

383 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
384 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
385 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
386 *un la Fare.*
387 *un Cuisse-Madame.*
388 *un Cuisse-Madame.*
389 *un gros Blanquet.*
390 *un Blanquet musqué.*

a *La description en est aprés celle de la Poire de Livre.*

a 391 *un Pendar.*
392 *un Pendar.*
393 *un Robine.*
394 *un Pastourelle.*
395 *un Bon-Chrétien musqué.*
396 *un Rousselet.*
397 *un Bugi.*
398 *un Portail.*
399 *un Saint-Lezin.*
Le 400. *sera un du Bouchet.*

Cette Poire du Bouchet est grosse, & ronde, & blanche à peu près comme un Besidéry, quelques-unes du même Arbre ressemblent à de mediocres Bergamottes, & d'autres à de grosses Cassolettes: la chair en est belle, & tendre, & l'eau sucrée, le bois semblable à celuy de Mon-Dieu, elle meurit à la my-Aoust.

La Poire de Pendar est de la fin de Septembre; à l'égard de sa chair, de son goût, de son eau, & de sa figure, on la prendroit pour la Cassolette, mais comme elle est un peu plus grosse, & qu'elle a le bois different, aussi-bien que le tems de la maturité, on voit bien que ce n'est pas la même chose.

Il me semble que cette distribution ne doit point être mal reçûë, si ce n'est peut-être de ceux, qui au prix de la Poire Chat content pour rien la plus part des Poires, que nous estimons, & ce sont les Curieux du voisinage du Rhône, qui dans le vray en font une estime tres-particuliére, ainsi pour les contenter je donneray la

401. *place à un premier Poire Chat.*
402. *deuxieme Poire Chat.*

C'est une Poire de la my-Octobre, de la grosseur, couleur, & figure à peu près d'un Martin-sec, ou d'un Chat-brûlé, & qui approche extrêmement de la figure d'un œuf de poule, c'est-à-dire qu'elle est ronde en pointe, & mousse par la tête, le ventre rond, mais peu gros, allongé grossiérement vers la queuë, qui n'est que mediocrement longue, & grosse: la peau en est fort lisse, satinée, & séche; le coloris est d'un Isabelle fort clair, & beaucoup plus que l'Isabelle ordinaire de Chat-brûlé, & de Martin sec: la chair en est tendre, & beurrée, & l'eau assez douce, & partant à l'imitation de ces Messieurs qui l'estiment tant, nous pouvons bien en faire quelque cas.

Mais comme nos Beurré, Bergamotte, Lansac, &c. qui sont de la même saison qu'elle, ne la sçauroient guére laisser paroître dans les médiocres Jardins, où il n'y doit rien avoir qui ne fasse une figure importante, je veux bien au moins que nous en mettions deux dans les plans de quatre cent un, & quatre cent deux Arbres, & même quelques-uns de plus dans les autres qui seront plus grands.

Je ne suis pas tout à fait si bien persuadé du merite du Besi de Caissoi, autrement Roussette d'Anjou: c'est une petite Poire de Decembre, & Janvier, de grosseur à peu près d'un Blanquet: le fond du coloris est jaunâtre, chargé par tout de rousseurs, la peau peu unie, la chair tendre, mais pâteuse, beaucoup de pierre, & de marc, l'eau peu agreable, & comme tirant au goût de Cormes; tous ces défauts joints à la petitesse de la Poire m'ont empêché de la mettre en rang jusqu'ici, cependant parce que quelquesfois on en voit d'assez bonnes, & que les Angevins en sont contens, je veux bien en souffrir deux dans ces Jardins de quatre cent trois, & de quatre cent quatre Buissons, partant

403 *Buisson sera un premier Besi de Caissoy.*
404 *deuxieme Besi de Caissoy.*

a *La description en est après le calcul des 400.*

Jusqu'à present je croi avoir employé environ soixante sortes de Poires de toutes les saisons, dix-huit d'Eté, dix-sept d'Automne,& vingt-six d'Hyver: il me semble qu'on doit être difficile à contenter, si on n'est pas satisfait de cette multitude d'especes, qui, comme je l'ay assez dit, ne sont pas à beaucoup près si bonnes les unes que les autres: je mettrai ci-après une liste de celles que je nommeray indifferentes, si bien qu'à leur égard je n'ay ni trop de mépris pour les rebuter entierement, ni trop d'estime pour leur chercher de nouveaux courtisans, afin que chacun de ceux, qui les connoissant ont quelque affection pour elles, les conservent, s'ils le trouvent à propos: mais pour les autres qui ne les connoissent pas j'ose dire, qu'ils feront assez bien de ne s'en mettre nullement en peine, ou de même de les joindre à celles, que je conseille d'exterminer tout à fait; la liste de celles-là, c'est à dire, des mauvaises suivra de près la liste des indifferentes.

Et ainsi pour continuer de planter les Jardins suivans, où je n'introduirai guéres de fruits nouveaux, à moins que ce ne soient quelques Poires à cuire, je mettray pour le

405 *un Virgoulé.*
406 *un Virgoulé.*
407 *un Virgoulé.*
408 *un Virgoulé.*
409 *un Double-fleur.*
410 *un Franc-real.*
411 *un Ambrette.*
412 *un Ambrette.*
413 *un Espine.*
414 *un Espine.*
415 *un Leschasserie.*
416 *un Leschasserie.*
417 *un Crasane.*
418 *un la Fare.*
419 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
420 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
421 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
422 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
423 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
424 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
425 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
426 *un Beurré.*
427 *premier Saint-François.*
428 *un deuxiéme S. François*, c'est une Poire qui n'est bonne que cuite, elle est assez grosse, & fort longue, est jaunâtre, & a la peau fort unie.

429 *un Saint Augustin.*
430 *un Rousseline.*
431 *un Blanquet musqué.*
432 *un Cuisse Madame.*
433 *un Robine.*
434 *un Salviati.*
435 *un premier Orange musquée.*

L'Orange musquée est une Poire du commencement d'Aoust, elle est mediocrement grosse, plate, assez colorée, queuë longuette, peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs, chair assez agreable, mais ayant un peu de marc.

436 *un Fondante de Brest.*
437 *un Martin-sec.*
438 *un la Fare.*
439 *un Marquise.*
440 *un Amadotte.*
441 *un Lansac.*
442 *un Messire-Iean.*
443 *un Verte-longue.*
444 *un Besidéry.*
445 *un Doyenné.*
446 *un Saint-Lesin.*
447 *un Poirier de Vigne.*
448 *un Rousseline.*
449 *un Angleterre.*
450 *un Pendar.*
451 *un Bugi.*
452 *un premier Gros-fremont.*
453 *deuxiéme Gros-fremont*, c'est une

Poire qui n'est bonne que cuite, elle est asſez groſse, asſez longue, & jaunâtre, la compote en est un peu parfumée.

454 *un Donville.*
455 *un Loüiſe-bonne.*
456 *un Colmar.*
457 *un Portail.*
458 *un Citron.*
459 *un Chat-brulé.*
460 *un Poirier de livre.*
461 *un Paſtourelle.*
462 *un Virgoulé.*
463 *un Virgoulé.*
464 *un Virgoulé.*
465 *un Virgoulé.*
466 *un Ambrette.*
467 *un Ambrette.*
468 *un Eſpine.*
469 *un Eſpine.*
470 *un Leſchaſſerie.*
471 *un Leſchaſſerie.*
472 *un Petit-oin.*
473 *un Petit-oin.*
474 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
475 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
476 *un bon-Chrétien d'Hyver.*
477 *un bon-Chrétien d Hyver.*
478 *un Sucré-vert.*
479 *un Sucré-vert.*
480 *un Martin-ſec.*
481 *un Bourdon.*
482 *un Poire-Magdelene.*
483 *un Beurré.*
484 *un bon-Chrétien muſqué.*
485 *un bon-Chrétien d'Eſpagne.*
486 *un Meſſire-Iean.*
487 *un Sans-peau.*
488 *un gros Oignonnet.*
489 *un Poirier d'Orange muſquée.*
490 *un Lanſac.*
491 *un Cuiſſe-Madame.*
492 *un Eſpargne.*
493 *un Caſſolette.*
494 *un bon-Chrétien d'Eté.*
495 *un Doyenné.*
496 *un Poirier du Bouchet.*
497 *un Poirier du Bouchet.*
498 *un Poirier de Vigne.*
499 *un Bergamotte d'Hyver.*
Le 500. *Buiſſon ſera un Bugi.*

Je commence d'étre perſuadé, que mon exactitude à bien choiſir ces cinq cens Poiriers, donnera aſſez de lumieres aux nouveaux curieux pour ſçavoir ſe conduire, s'il ſe preſente des occaſions, qui demandent davantage d'Arbres, & ſur tout n'étant plus guere queſtion de nouvelles eſpeces, on aura bien veu, que ſur chaque centaine d'augmentation de Buiſſons je n'augmente d'ordinaire premiérement pour l'Eté qu'environ de la ſix, ou ſeptiéme partie du cent, & même toûjours en les diminuant, à proportion que les plans augmentent de nombre, tant parce que, ſi la quantité de murailles le permet, il y en a toûjours une partie pour quelques Poiriers de la ſaiſon, par exemple des petits-Muſcats, Cuiſſe-Madame, Robine, Rouſſelet, &c. (cela ſupplée au défaut des Buiſſons) que parce qu'il faut regarder ces fruits d'Eté, comme fruits tres-paſſagers, & de peu de durée : ſi bien que quand le nombre en eſt exceſſif, ils ne font guere, ni honneur, ni profit.

Joint que je ne manque guere dans les plans un peu conſiderables d'y en mettre toûjours en ſymetrie quelques-uns des principaux en Arbres de tige, comme étant un moyen aſſuré de les avoir beaucoup meilleurs, & même en plus grande quantité.

En ſecond lieu à l'égard des fruits d'Automne, j'ay tout au moins les mêmes égards que pour ceux, dont je viens de parler : J'enviſage la Bergamotte avec la

consideration que j'ay par tout témoigné pour elle ; je n'en ay planté qu'un Buisson, ou deux sur cinq cens, & c'est cependant un des fruits, pour l'abondance duquel je prétens le moins m'oublier : mais comme tout le monde sçait on n'en sçauroit guere avoir que contre les murailles.

Il n'est pas difficile de conclurre de là, que j'en feray sans doute de grands Espaliers, pourveu que j'aye dequoy contenter mon inclination : j'en mettray à la plûpart des expositions, mais veritablement, & cela à mon grand regret, ce ne sera que peu à celle du Levant, & du Midi, tant en faveur des fruits à noyau, pour lesquels j'estime qu'il les faut choyer, qu'à cause du désordre des tigres, dont je ne sçaurois du tout garentir les Poires ; mais en revanche je mettrai amplement de Bergamottes aux expositions du Nord, & desquelles toutes les Poires, hors le Bon-Chrétien, ne s'accommodent pas mal, & sur tout dans les terreins un peu sécs : veritablement elles n'y sont pas tout-à-fait si bonnes que celles, qui joüissent long-tems de l'aspect favorable du Pere de la bonté ; mais le secours du Sucre diminuë au moins une partie de leurs defauts, s'il n'est pas capable de les corriger entiérement.

Nous allons donc planter beaucoup de Bergamottes, comme je suppose, qu'on l'a déja commencé, tout aussi-tôt qu'on s'est trouvé en état de faire l'honneur à cette Reyne des Poires ; je reviens donc pour dire, que sur chaque centaine d'augmentation de Buissons le nombre de ceux, qui font des fruits d'Automne, ne doit augmenter tout au plus qu'environ de la sept, ou huitiéme partie du cent, le peu de durée de la plusspart d'entre-eux, & la facilité de leur corruption en étant la cause: d'un autre côté le plaisir qu'on a d'en consommer beaucoup, & la saison qui attire les compagnies, ou qui engage à des séjours de campagne, sont toûjours comme une espece de Boussole, qui à l'égard de ces fruits d'Automne nous doit conduire dans l'execution de nos plans, soit pour en mettre plus, soit pour en mettre moins.

Restant donc les fruits d'Hyver, qui seront par tout le grand corps de reserve : si bien que sur chaque centaine de buissons ils doivent d'ordinaire augmenter d'environ les trois quarts de cent, & si mes avis ont le don de plaire, on prendra garde à multiplier moins ceux, que pour ainsi dire je ne multiplie qu'à tâtons.

Or sans m'engager à faire pour un plant de six cens Buissons, comme j'ay fait cy-dessus pour les autres plans, qui est de marquer exactement, & l'un après l'autre chaque espece de fruit, & chaque pied d'Arbre, selon l'ordre qu'ils doivent entrer en chaque Jardin en particulier, je me contenteray de dire tout d'un coup, qu'au delà des cinq cens, qui sont déja réglez, je mettrai pour faire les six cens environ dix Poires d'Eté, dix-huit d'Automne, & soixante-douze d'Hyver.

Je ne m'étonne pas que ceux, qui ont à faire de grands plans, soient embarrassez pour le chois de la quantité d'Arbres : je croy même qu'ils le seroient davantage, s'ils en venoient eux-mêmes au détail, sans s'en décharger sur leurs Jardiniers, comme ils font la plûpart assez malheureusement. J'avouë de bonne foi, que cela me paroît un abysme ; & que j'y trouve beaucoup de difficulté, quand

avec

avec mon exactitude ordinaire je tâche de compasser, & de proportionner les especes.

Ces grands plans me font peur, tout accoûtumé que j'y puisse estre, & croi même que c'est à cause que j'y suis si accoûtumé, que j'en vois si bien le péril, & les inconveniens : de-là vient-aussi, que j'ay si souvent devant les yeux, à la bouche, & au bout de ma plume : *Laudato ingentia rura, exiguum colito.*

On croit ne pouvoir jamais parvenir à avoir autant de fruits, qu'on en souhaite : l'idée de l'abondance est en effet la plus agreable du monde, elle est assez difficile à attraper, à cause particuliérement de la rigueur des saisons; c'est en veuë de cette abondance, que d'abord on ne fait que prôner les grands plans : mais outre la dépense qui est assez grande, tant pour les faire, que particuliérement pour les entretenir, & qui doit sur cela donner de grands égards, s'il arrive, comme il arrive sans doute, qu'on parvienne enfin à se voir à peu près ce qu'on s'est proposé, je suis asseuré, qu'on se trouve au moins embarrassé de ce qu'on en doit faire.

Il seroit bien-tôt temps, que je commençâsse de planter un peu de ces fruits, qui sont au moins propres à contribuer à la parure des pyramides; on n'y devroit point, ce me semble, trouver à redire, quand on en est venu à planter jusques à des six, & sept cens Buissons d'autres Arbres; & ainsi on pourra y mettre quelques bons Chrétiens d'Eté autrement Gracioli, quelques Suprême, quelques Amiral, quelques Moüille-bouche d'Eté, quelques Bellissime, quelques Poires de Bouge, quelques Grilland, quelques Gilogile, &c. je ferai la description de ces sortes de fruits à la fin de ce Traité : je me contente de les nommer ici en passant, afin que nos curieux, qui en sçauront le nom, en plantent quelques Arbres, s'ils le trouvent à propos : quant à moi, tant que je suivray mon inclination, je n'en planteray guere.

C'est pourquoy pour continuer, comme j'ay commencé, j'estime que les dix fruits d'Eté d'augmentation pour six cens Arbres, seront

Vn gros Blanquet.
Deux Bon-Chrétien d'Eté musqué.
Vn Cassolette.
Deux Robines.
Vn Espargne.
Vn Poirier-Magdeléne.
Vn Sans-peau.
Vn Pendar.
Vn Poirier d'Orange musquée.

Les dix-huit d'Automne seront

Deux Amadottes.
Vn Besidéry.
Vn Bon-chrétien d'Espagne.
Quatre Beurré.
Vn Doyenné.
Trois Lansac.
Vn Poirier de Vigne.
Trois Messire-Iean.
Vn Rousseline.
Vn Sucré-vert.

Les soixante-douze d'Hyver seront

Dix Virgoulé.
Sept bon-chrétien d'Hyver.
Cinq Leschasserie.
Cinq Epine.
Cinq Ambrette.
Trois Inconnuë la Fare.
Trois Bugi.
Deux Angober.
Deux Colmar.
Deux Double fleur.
Deux Franc-réal.
Deux Gros-musc.
Deux Martin-sec.
Deux Marquise.
Deux Portail.
Deux Saint-Augustin.
Deux Saint-Lezin.
Vn Poirier de Citron.
Vn Besi de Caissoy.
Vn Donville, autrement Calot.
Vn Gros-fremont.
Vn Poirier de livre.
Vn Louïse-bonne.
Vn Pastourelle.
Vn petit-oin.
Vn Ronville.
Vn Rousselet d'Hyver.
Deux Saint-François.

J'y ajoûteray deux Carmelites, qui sont d'assez grosses Poires plates, grises d'un côté, & un peu teintes de l'autre, & chargées en certains endroits de quelques taches assez grandes, qui paroissent comme des pieces, qu'on y a appliquées après coup.

En tout cela nous avons pour cuire environ soixante-onze Poiriers, sans y comprendre ceux qu'on pourra avoir de tige, comme des petits Certeaux, Angobert, Franc-réal, &c. qui viennent fort bien.

Si on a besoin de sept cens Poiriers en Buissons, on n'a qu'à augmenter au delà des six cens de la même maniere à peu près que nous avons fait pour venir des cinq cens au six cens, c'est à dire d'environ la dixiéme partie par centaine soit pour l'Eté, soit pour l'Automne, & de quatre-vingt pour l'Hyver, ou bien qu'on se contente de ce que nous avons mis de fruit d'Eté, & d'Automne pour les six cens, & qu'on mette entierement la centaine d'augmentation pour l'Hyver : on trouvera son compte, c'est à dire que pour sept cens Poiriers en Buisson on en aura environ cent dix huit pour l'Eté, cent trente-deux pour l'Automne, & quatre cens cinquante pour l'Hyver, ou bien on aura cent quinze pour l'Eté, cent douze pour l'Automne, & quatre cens soixante-treize pour l'Hyver ; ainsi pour huit cens on aura à peu près cent vingt-cinq pour l'Esté, cent cinquante pour l'Automne, & cinq cens vingt-cinq pour l'Hyver, & pour neuf cens on en aura environ cent quarante-cinq pour l'Eté, cent soixante pour l'Automne, & cinq cens quatre-vingt-quinze pour l'Hyver ; cela posé que pour les huit cens, & pour les neuf cens on croye n'avoir pas assez de fruit d'Eté, & d'Automne que de n'avoir que ceux des six cens, qui sont pourtant un nombre fort raisonnable ; pareillement aussi pour mil Poiriers en Buisson on auroit environ cent quarante-cinq pour l'Eté, cent quatre-ving-cinq pour l'Automne, & six cens soixante-dix pour l'Hyver.

Je m'en vais faire ici la distribution de ce dernier nombre, & finiray là ce que j'ay à dire pour les Poiriers en Buissons, après avoir encore dit que le nombre tant des

des Poiriers d'Eté, que d'Automne me fait peur ; si bien que si je suivois mon penchant, naturellement j'irois à les diminuer pour augmenter davantage les fruits d'Hyver : chaque Curieux verra sur cela ce qu'il trouvera à propos pour son usage.

Les cent quarante-cinq Poiriers d'Eté seront.

Neuf gros-Blanquet.
Cinq Blanquet-musqué.
Cinq Bourdons.
Quinze Bon-chrétien musqué.
Six Cassolette.
Quinze Cuisse-Madame.
Six Espargne.
Six Fondante de Brest.
Seize Robine.
Quatre Orange musquée.
Huit Orange-verte.
Quatre Gros-Oignonnet.
Quatre Magdelène.
Trois Poiriers du Bouchet.
Huit Sans-peau.
Trois Salviati.
Sept Muscat-Robert.
Quinze Rousselet.
Six Pendar.

Les cent quatre-vingt-cinq Poiriers d'Automne seront

Trente-deux Beurré.
Vingt Verte-longue.
Quinze Lansac.
Vingt Messire-Iean.
Quinze Besidery.
Douze Amadotte.
Quatre Angleterre.
Six Bon-chrétien d'Espagne.
Vn Bergamotte.
Six Crasane.
Quatre Chat-brulé.
Quatre Poire Chat.
Dix Doyenné.
Six Rousseline.
Huit Sucré-vert.
Huit Poiriers de Vigne.

Les six cent soixante-dix Poiriers d'Hyver seront

Six-vingt Virgoulé.
Soixante-dix Bon-Chrétien d'Hyver.
Soixante-cinq Ambrette.
Soixante-dix Leschasserie.
Soixante-cinq Espine.
Trente Double fleur.
Vingt-quatre Inconnuë la Fare.
Vingt quatre Martin-sec.
Dix-huit Franc-réal.
Quinze Angober.
Quinze Bugi.
* *Quatre Poire-rose.*
* *Quatre Caillot-rosat.*
* *Quatre Vilaine d'Anjou.*

Je me suis laissé aller à mettre les trois dernieres especes de Poires, quoi que je n'aye pas grande estime pour elles, l'abondance avec laquelle elles se produisent m'a fléchy en leur faveur, outre que pour les gens qui n'auroient point d'autres fruits, ceux-ci ont une eau assez sucrée, & qui n'est pas trop desagreable, à qui aime le goût rosat.

** Quoi que ces trois dernières especes se trouvent dans le nombre des Buissons d'Hyver, elles viennent cependant toutes trois en Automne, mais cela ne doit rien gâter de l'ordre qui est ici observé.*

La Poire-rose est assez grosse, plate, & ronde, la queuë en est fort longue, & fort menuë, & la chair cassante.

Le Caillot-rosat, autrement Eau-rose est de la couleur, grosseur, & figure à peu près d'un Messire-Jean ordinaire, elle est pourtant un peu plus ronde, & à la queuë tres-courte, & enfoncée comme une Pomme, & la chair cassante.

La Vilaine d'Anjou, autrement Tulipée, & Bigarade, est grosse, plate, d'un gris jaunâtre, & pareillement la chair cassante.

J'ajoûteray même deux Grosse-queuë, le nom de cette Poire la fait connoître, sa pierre avec sa sécheresse la fait mépriser, & son grand parfum la fait estimer de ceux qui aiment les fruits fort musquez; elle est jaune, & assez grosse.

Huit Portail.
Quinze Saint Lezin.
Huit Gros-Musc.
Huit Colmar.
Douze Loüise-bonne.
Huit Pastoure les.
Douze Donville.
Douze Marquise.
Huit Saint-Augustin.
Huit Petit-oin.
Huit Ronville.
Huit Carmelites.
Cinq Citrons.
Quatre Besi de Caissoy.
Six gros-Fremont.
Six Poires de Livre.
Six Saint-François.
Dix Rousselet d'hyver.

Et sur cela nous en avons cent-un, qui ne sont que pour cuire; sans les autres, qui, comme nous avons dit, sont d'assez bonnes Poires des deux façons.

Je finis par cette petite reflexion, laquelle regarde un curieux, qui se voit mille Poiriers en Buisson, ou qui se propose de les planter : & je lui demande d'abord que chacun de ces Arbres commenceront de donner quelque peu de fruit, quand cela n'iroit qu'à douze par chaque pied d'Arbre, qui est un nombre tres-modique; je demande, dis-je, à ce curieux, qu'est-ce qu'il pourra faire de ces douze mil Poires, à moins qu'il n'en veüille faire present d'une grande partie, ou les vendre, ou en faire faire du Cidre, &c. j'avoüe de bonne foi, que ce nombre m'épouvante, jusqu'à me chagriner, au moins me faire pitié, sçachant certainement, qu'il y en aura pour le moins la moitié de gâté, &c:

CHAPITRE III.

Des Poiriers de tige à planter.

IL s'en faut de beaucoup, que je me trouve obligé à la même discussion pour les Poiriers de tige, que je l'ay été pour les Poiriers en Buisson; les petits Jardins ne s'accomodent nullement de ceux-là, comme ils font de ceux-cy; l'ombre des grands Arbres y est pernicieuse pour tout ce qu'on y pourroit élever, joint que tout le monde veut particulierement avoir de l'air au tour de sa maison, & que personne ne peut souffrir ce qui est capable de l'empêcher; voilà en effet une des principales raisons, qui font que chacun souhaitte au moins de petits Jardins, quand il ne peut pas en avoir de grands.

Nous

Nous ne planterons donc d'Arbres de tige que dans les grands Jardins, & les y planterons en petite quantité, ce qui ne va d'ordinaire qu'à un Arbre pour chaque quarré de Potager; je me suis sur cela fait deux usages, qui ne réüssissent pas mal, dont l'un est de les planter sur le bord des grandes allées de traverse, & toûjours loin de toutes les murailles à la reserve de celles du Nord; & l'autre de les planter au milieu des quarrez, c'est à dire un dans chaque quarré.

Dans la premiere façon particulierement comme la plûpart de l'ombre donne dans les grandes allées, il n'y en a point qui fasse tort aux petites plantes dessous, ny aux bons Espaliers, qui en sont fort éloignez, & dans la deuxiéme maniére, il n'y a rien qui offusque, & embarrasse la veuë, parce que les quarrez ayans d'ordinaire au moins dix à douze toises en tout sens, & étant separez les uns des autres par quelques allées, les Arbres de tige y auront entr'eux une distance assez considerable, & comme le nombre de ces quarrez n'est que médiocrement grand, le nombre des Arbres de tige ne peut être aussi que médiocre, n'y ayant guere de Potagers, qui selon de telles mesures, & une telle destination puissent avoir plus d'une trentaine d'Arbres.

Or pour cela je choisis ou de ces especes de bons fruits, qui ne sont pas bien gros, qui cependant chargent beaucoup, & sont bons en tombant, c'est à dire sont fruits d'Eté, parce que leur peu de grosseur les empéche de se meurtrir, & leur maturité, qui les a détachez, fait que, si par hazard quelques-uns ont été cassez, on peut sur le champ les consommer avec plaisir.

Ou bien je choisis de ces especes, qui tiennent beaucoup à la queuë, & de celles, dont les fruits sont fort durs en soy, comme les menus fruits d'Hyver, & les Poires à cuire, si bien qu'ils ne sont pas aisément abatus par les vens, ou leur chute n'est pas capable de leur faire grand tort.

Parmy les fruits d'Eté à planter en Arbres de tige, je n'y comprens pas le petit muscat, quoy que par la taille, & la saison, dont il est, il y deût être plus propre, qu'aucun autre: le chancre qui s'attache à son bois, & le gâte entiérement, m'en empêche à mon grand regret; mais ce que j'y plante tres-volontiers, c'est premiérement en fruits d'Eté (& voici l'ordre de mon choix) le Rousselet, la Cuisse-Madame, le gros Blanquet, le Blanquet musqué le Bon-Chrétien d'Eté musqué, la Poire Sans-peau, l'Orange musquée, le Bourdon, le Muscat-Robert, la Poire de Pendar, la Fondante de Brest, & même dans un fort grand plant j'y ajoûterois quelques Bon-Chrétien d'Eté, quelques Amiral, &c. Pour des fruits d'Automne, ce que je choisis sont des Lansac, des Poires de Vigne, des Rousseline, &c. Pour des fruits d'Hyver, ce sera le Martin-sec, l'Ambrette, le Rousselet d'Hyver, le Ronville, & peut-être quelques Besi de Caissoy, & enfin pour les fruits à cuire, ce sera le petit Certeau, le Franc-real, l'Angober, le Donville.

Voilà environ vingt-quatre sortes de Poiriers de tige à planter assez heureusement dans nos Jardins; mais comme dans des lieux importans, par exemple de beaux Potagers, les fruits à cuire ne sont pas assez considerables pour y être

placez, & que (comme il eſt à propos pour tous ceux qui le peuvent commodément) on en peut avoir dans des Vergers à l'écart avec toutes ſortes de Ceriziers, Griottes, Bigarreaux, Guignes, avec toutes ſortes de bonnes Pommes, Reinette, Calvil, Api, Fenoüillet, Courpendu, &c. avec quelques Prunes de bonnes eſpeces, ſçavoir des Damas de toutes ſortes, des Mirabelles, Sainte Catherine, Diaprée, &c. & enfin avec des Meuriers, Amandiers, Azeroliers, &c. Comme, dis-je, les fruits à cuire peuvent ſans des-honneur être éloignez de nos Potagers, il faut particulierement multiplier quelques-uns de nos fruits d'Eté qui ſont les principaux.

Je m'aſſure que la voix de tout le monde auſſi bien que la mienne donne auſſitôt ſur les Rouſſelets; de maniére qu'on n'eſt pas fâché d'avoir au moins quatre grands Poiriers de Rouſſelet, quand on a un Arbre de chacune des autres eſpeces : la Rouſſeline, la Poire de Lanſac, l'Ambrette, & le Martin-ſec ſont encore des Arbres qui demandent chacun à être doubles, devant qu'on double les autres; un Poirier d'Eté qui ſera planté depuis dix, ou douze ans eſt capable de donner une ſi grande quantité de fruits de ſon eſpece, que ce ſera tout ce qu'on pourra faire que de les conſommer, devant que la pourriture, qui ſuit de près la maturité, les rende inutiles : il faut cependant ſe ſouvenir en faiſant des plans de fruitiers; que ſi on en mêle quelques Arbres de tige, il faudra à proportion diminuer le nombre des Buiſſons, qu'on auroit été oblige d'avoir des mêmes eſpeces.

Il me ſemble qu'il n'eſt pas hors de propos d'ajoûter ici, qu'à l'égard de ces Arbres de tige, il eſt bon de leur laiſſer une partie des branches, que leur tête avoit dans la Pepiniére, ils en ſeront plus prompts à donner du fruit; & comme la hauteur de leur tige n'eſt pas ſi juſtement réglée, que celle des Buiſſons, ſoit que cette hauteur commence un pied plus haut, ou un pied plus bas, ils n'en ſeront pas pour cela plus déſagreables dans leur figure, & c'eſt toûjours beaucoup d'avoir à leur égard cette avance pour le fruit, qu'on ne ſçauroit guére avoir pour les Buiſſons.

Nous avons juſqu'ici examiné la conduite qui eſt à tenir à l'égard des bonnes Poires, pour en avoir dans nos Jardins tant en Buiſſon, qu'en Arbres de tige, autant qu'il eſt poſſible : je n'ay point parlé de ces Bon-Chrétiens en grands Arbres, qu'on a dans les cours de quelques maiſons en beaucoup de Provinces, dont les climats ſont chaud, ny de quelques autres Poiriers plus communs, qu'on a ailleurs en d'autres cours.

Je n'ay pas auſſi parlé des grands plans de Poiriers, qui ſe font pour le cidre dans les lieux où les Vignes ne peuvent pas réüſſir.

Pour ce qui eſt des deux premiers articles, outre que je n'en ai rien à dire, la choſe n'étant d'aucune conſequence, mais ſimplement du plaiſir de quelques particuliers, je m'en rapporte entiérement à ce que chacun trouvera bon pour ſa ſatisfaction, le ſuccès qu'il en aura, lui ſervira de régle.

Toûjours eſt-il bon de dire que dans des lieux qui, comme on dit, ſont ſi expoſez aux bras ſéculiers, il faut avoir cette précaution de n'y mettre que des fruits, qu'on ne puiſſe pas manger ſur le champ, ou autrement il eſt certain que

tout

tout ce qui en reviendra au Maître ne sera que beaucoup de chagrin, & peu d'autre chose.

Pour ce qui est des plans de Cidre, soit pour Poiriers, soit pour Pommiers, je me contenteray de dire, qu'on y plante les Arbres à dix, & douze toises de distance l'un de l'autre, parce que cela n'empêche pas, qu'au moins pendant longues années les terres n'en soient ensemencées de bons grains, la culture des labours qui se font pour ceux-cy, servant extrémement pour la culture des autres : je laisse cet article aux gens qui ont ou necessité, & commodité de cette liqueur, ou qui ont autant de passion pour elle, que j'en ay pour les bons fruits, qui font les délices des honnêtes gens.

Il est temps d'examiner quelle sorte de Poires nous mettrons en Espalier : je sçay bien qu'il n'y en a pas une, qui pour la grosseur, & la seureté du rapport ne s'en accommode assez volontiers, quand les tigres les y veulent souffrir : mais je sçay bien sur tout qu'il y en a quelques-unes qui ont tellement besoin de l'Espalier, qu'elles ne s'en peuvent passer : nous avons cy-devant insinué en quelques endroits que cette necessité étoit particuliérement pour les Bergamottes, & encore plus pour le petit-Muscat : elle est encore nommément indispensable pour pouvoir élever du Bon-Chrétien bien coloré ; mais comme pour peu qu'on ait de murailles bien exposées, on doit avoir tant dégard, afin de les employer utilement selon leur mérite, & selon l'importance des fruits qui y demandent place, j'estime que je ne dois traiter des Poires qu'on y peut planter, qu'en traitant particuliérement de l'ordre qui est à tenir pour remplir chaque muraille de toutes sortes de bons fruits, autant bien qu'elles le peuvent être ; & c'est l'ordre que je me suis proposé dès le commencement de ce Traité; j'acheveray donc premiérement de dire quels autres fruits réüssissent bien en Buisson, après avoir fait une liste particuliére des premiers cinq cens Poiriers en Buisson, que j'ay placez cy-dessus, & après avoir dit, qu'elles sont à mon sens les bonnes especes de Poires, quelles sont les mediocres, & quelle sont enfin les mauvaises, & que je ne conseille point de planter.





LISTE

DES PREMIERS CINQ CENS POIRIERS en Buiſſon, ſelon l'ordre que je les ay placez ci-deſſus, où je marque les mois, pendant leſquels leurs fruits ſont bons à manger, & les pages qui contiennent leurs deſcriptions.

1. BUISSON. Premier Bon-Chrétien d'Hyver, *Poire des mois de Févriers, & Mars.* Sa deſcription, page 160. 161. & ſuivantes.
2. Premier Beurré, *Poire de la my-Septembre, & du commencement d'Octobre.* Sa deſcription, page 165
Ou premier Bergamotte, *Poire de la my-Septembre, & du commencement d'Octobre.* Sa deſcription, page 166
3. Premier Virgoulé, *Poire de Nov. Decemb. & Ianvier.* Sa deſcription, page 168. 169.
4. Premier Leſchaſſerie, *Poire de Nov. Decemb. & Ianvier,* ſa deſcription, page 170.
5. Premier Ambrette, *Poire de Nov. Decemb. & Ianvier,* ſa deſcription, page 170
6. Premier Eſpine d'Hyver, *Poire de Nov. Decemb. & Ianvier,* ſa deſcription, page 170.
7. Premier Rouſſelet, *Poire des mois d'Aouſt & de Septemb.* ſa deſcription, page 177.
8. Premier Robine, *Poire des mois d'Aouſt & de Septemb.* ſa deſcription, page 179.
9. Premier Petit-oin, *Poire des mois de Novemb. & de Decemb.* ſa deſcription, page 182.
10. Premier Craſane, *Poire de Novembre,* ſa deſcription, page 180.
11. Premier Saint-Germain, autrement l'inconnu la Fare, *Poire de Nov. Dec. & Ianv.* ſa deſcription, page 180. 181.
12. Premier Colmar, *Poire de Nov. Dec. Ianv. & Février,* ſa deſcription, page 181.
13. Premier Louïſe-Bonne, *Poire de Novemb. & Decembre,* ſa deſcription, page 182.
14. Premier Verte-longue, *Poire de la my-Octobre,* ſa deſcription, page 183.
15. Premier Marquiſe, *Poire du mois d'Octobre,* ſa deſcription, page 181.
16. Premier Saint-Auguſtin, *Poire de la fin de Decembre,* ſa deſcription, page 188.
17. Premier Meſſire-Jean, *Poire de la my-Octobre,* ſa deſcription, page 186.
18. Deuxiéme Beurré.
19. Premier Cuiſſe-Madame, *Poire de l'entrée de Iuillet,* ſa deſcription, page 190.
20. Premier gros Blanquet, *Poire de l'entrée de Iuillet,* ſa deſcription, page 190.
21. Premier Muſcat-Robert, *Poire de la my-Iuillet,* ſa deſcription, page 193.
22. Deuxiéme Verte-longue.
23. Premier Sans-peau *Poire de la fin de Iuillet,* ſa deſcription, page 193

24.

24. Deuxiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
25. Troisiéme Beurré.
26. Deuxiéme Virgoulé.
27. Deuxiéme Leschasserie.
28. Deuxiéme Espine.
29. Deuxiéme Ambrette.
30. Deuxiéme S. Germain.
31. Deuxiéme Rousselet.
32. Deuxiéme Crasane.
33. Deuxiéme Robine.
34. Deuxiéme Cuisse-Madame.
35. Deuxiéme Colmar.
36. Deuxiéme Petit-oin.
37. Troisiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
38. Quatriéme Beurré.
39. Troisiéme Virgoulé.
40. Troisiéme Leschasserie.
41. Troisiéme Espine.
42. Troisiéme Ambrette.
43. Troisiéme S. Germain.
44. Premier Muscat-fleuri, *Poire de la my-Octobre*, sa description, page 195.
45. Troisiéme Verte-longue.
46. Troisiéme Crasane.
47. Deuxiéme Marquise.
48. Deuxiéme S. Augustin.
49. Quatriéme Bon-Chrétien d'Hyver.
50. Quatriéme Virgoulé.
51. Troisiéme Marquise.
52. Premier Bon-Chrétien d'Eté musqué, *Poire du mois d'Aoust*, sa description, page 195
53. Troisiéme Petit-oin.
54. Cinquiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
55. Cinquiéme Virgoulé.
56. Quatriéme Leschasserie.
57. Quatriéme Espine.
58. Quatriéme Ambrette.
59. Quatriéme Saint-Germain.
60. Premier Blanquet à longue queuë, *Poire du mois de Juillet*, sa descrip. page 190.
61. Cinquiéme Beurré.
62. Premier Orange verte, *Poire du commencement d'Aoust*, sa descript. pag. 196.
63. Quatriéme Verte-longue.
64. Sixiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
65. Sixiéme Virgoulé.
66. Troisiéme Colmar.
67. Quatriéme Crasane.
68. Quatriéme Marquise.
69. Deuxiéme Louïse-bonne.
70. Cinquiéme Espine.
71. Cinquiéme Ambrette.
72. Cinquiéme Leschasserie.
73. Cinquiéme Saint-Germain.
74. Cinquiéme Verte-longue.
75. Premier Doyenné, *Poire de la my-Sept. & d'Oct.* sa description. page 196.
76. Premier Besi de la motte, *Poire de la fin d'Octobre.*
77. Sixiéme Beurré.
78. Deuxiéme gros Blanquet.
79. Troisiéme Louïse-bonne.
80. Deuxiéme Blanquet à longue queuë.
81. Septiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
82. Sixiéme Espine.
83. Sixiéme Leschasserie.
84. Sixiéme Ambrette.
85. Septiéme Virgoulé.
86. Sixiéme Verte-longue.
87. Huitiéme Virgoulé.
88. Septiéme Espine.
89. Septiéme Ambrette.
90. Septiéme Leschasserie.
91. Sixiéme Saint-Germain.
9[illegible]. Quatriéme Colmar.
93. Neuviéme Virgoulé.
94. Deuxiéme Muscat-fleuri.
95. Premier Martin-sec, *Poire de la my-Novembre*, sa description, page 186.
96. Quatriéme Petit-oin.
97. Quatriéme Louïse-bonne.

98. Huitiéme Espine.
99. Huitiéme Ambrette.

---

100. Dixiéme Virgoulé.
101. Onziéme Virgoulé.
102. Huitiéme Leschasserie.
103. Neuviéme Espine.
104. Premier Bourdon, *Poire de la fin de Iuillet, & du commencement d'Aoust*, sa description, page 200.
105. Septiéme Saint-Germain.
106. Cinquiéme Colmar.
107. Septiéme Beurré.
108. Septiéme Verte-longue.
109. Dixiéme Espine.
110. Cinquiéme Petit-oin.
111. Premier Sucré-vert, *Poire de la fin d'Octobre*, sa description, page 200.
112. Premier Lansac, *Poire de l'entrée de Novembre*, sa description, page 183.
113. Troisiéme Rousselet.
114. Troisiéme Robine.
115. Premier Poire-Magdeléne, *Poire de l'entrée de Iuillet*, sa description, page 200.
116. Premier Espargne, *Poire de la fin de Iuillet*, sa description, page 200.
117. Deuxiéme Espargne.
118. Douziéme Virgoulé.
119. Sixiéme Colmar.
120. Huitiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
121. Deuxiéme Martin-sec.
122. eptiéme Colmar.
123. Huitiéme Beurré.
124. Premier Bugi, *Poire de Février, & Mars*, sa description, page 200.
125. Deuxiéme Bugi.
126. Neuviéme Bon-Chrétien d'Hyver.
127. Neuviéme Beurré.
128. Premier gros-Oignonnet, *Poire de la my-Iuillet*, sa description, page 201.
129. Deuxiéme Sucré-vert.
130. Premier petit-Blanquet, *Poire de la fin de Iuillet*, sa description, page 190.
131. Treiziéme Virgoulé.
132. Onziéme Espine.
133. Neuviéme Ambrette.
134. Huitiéme Verte-longue.
135. Sixiéme Petit-oin.
136. Premier Angober, sa description, page 202.
137. Quatriéme Rousselet.
138. Quatriéme Robine.
139. Cinquiéme Crasane.
140. Huitiéme Saint-Germain.
141. Huitiéme Colmar.
142. Deuxiéme Messire-Jean.
143. Quatorziéme Virgoulé.
144. Dixiéme Leschasserie.
145. Dixiéme Ambrette.
146. Premier Double-fleur, *Poire de Mars*, sa description, page 201.
147. Cinquiéme Marquise.
148. Premier Franc-réal, *Poire de Ianvier*, sa description, page 202.
149. Deuxiéme Sans-peau.
150. Premier Besidéry, *Poire d'Octobre, & de Novembre*, sa description, page 202.
151. Dixiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
152. Quinziéme Virgoulé.
153. Seiziéme Virgoulé.
154. Onziéme Leschasserie.
155. Douziéme Espine.
156. Dixiéme Beurré.
157. Premier Poirier de Vigne, *Poire de la my-Octobre*, sa description, page 192.
158. Premier Ronville, *Poire de Ianvier*, sa description, page 202.
159. Cinquiéme Rousselet.
160. Cinquiéme Robine.

161. Sixiéme Crasane.
162. Sixiéme Marquise.
163. Septiéme Petit-oin.
164. Deuxiéme Cuisse-Madame.
165. Neuviéme Colmar.
166. Onziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
167. Deuxiéme Bon-Chrétien d'Eté musqué.
168. Deuxiéme Muscat-Robert.
169. Troisiéme Sans-peau.
170. Onziéme Beurré.
171. Deuxiéme Poire Magdeléne.
172. Dix-septiéme Virgoulé.
173. Douziéme Leschasserie.
174. Deuxiéme Bourdon.
175. Troisiéme Martin-sec.
176. Troisiéme Bugi.
177. Douziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
178. Neuviéme Verte-longue.
179. Deuxiéme Doyenné.
180. Premier Salviati, *Poire des mois d'Aoust & de Septembre*, sa description, page 202.
181. Douziéme Beurré.
182. Onziéme Ambrette.
183. Huitiéme Petit-oin.
184. Neuviéme Saint-Germain.
185. Dixiéme Colmar.
186. Douziéme Ambrette.
187. Deuxiéme Lansac.
188. Septiéme Crasane.
189. Treiziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
190. Dix-huitiéme Virgoulé.
191. Deuxiéme Besi de la motte.
192. Sixiéme Rousselet.
193. Sixiéme Robine.
194. Premier Cassolette, *Poire de la my-Aoust*, sa description, page 190.
195. Premier Inconnuë-Chaîneau, *Poire du mois de Septembre.*
196. Premier petit-Muscat, *Poire du commencement de Iuillet*, sa description, page 189.
197. Premier Rousselet hâtif, *Poire de la fin de Iuillet.*
198. Premier Portail, *Poire des mois de Ianvier, & de Fév.* sa description, page 187.
199. Deuxiéme Portail.
200. Troisiéme Saint-Augustin.
201. Quatorziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
202. Quinziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
203. Seiziéme Bon-Chrétien d'Hyver.
204. Dix-septiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
205. Dix-huitiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
206. Dix-neuviéme Bon-Chrétien d'Hyver.
207. Premier Bergamotte d'Hyver.
208. Dix-neuviéme Virgoulé.
209. Vingtiéme Virgoulé.
210. Vingt-uniéme Virgoulé.
211. Treiziéme Leschasserie.
212. Quatorsiéme Leschasserie.
213. Treiziéme Ambrette.
214. Quatorziéme Ambrette.
215. Treiziéme Espine.
216. Quatorziéme Espine.
217. Huitiéme Crasane.
218. Neuviéme Petit oin.
219. Dixiéme Saint-Germain.
220. Onziéme Saint-Germain.
221. Septiéme Marquise.
222. Huitiéme Marquise.
223. Quatriéme Martin-sec.
224. Cinquiéme Martin sec.
225. Treiziéme Beurré.
226. Quatorziéme Beurré.
227. Septiéme Rousselet.
228. Huitiéme Rousselet.
229. Troisiéme Bon-Chrétien d'Eté musqué.
230. Troisiéme Messire-Jean.
231. Septiéme Robine.
232. Dixiéme Verte-longue.
233. Onziéme Verte-longue.

234. Deuxiéme Cassolette.
235. troisiéme Lansac.
236. Troisiéme Cuisse-Madame.
237. Quatriéme Cuisse-Madame.
238. troisiéme Blanquet à longue-queuë.
239. Premier Blanquet musqué, *Poire du commencement de Iuillet*, sa descript. page 205
240. Deuxiéme Orange verte.
241. Deuxiéme Besidéri.
242. troisiéme Espargne.
243. Quatriéme Messire-Jean.
244. troisiéme Sucré-vert.
245. Vingtiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
246. Vingt-uniéme Bon-Chrétien d'Hyver.
247. Vingt-deuxiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
248. Vingt-troisiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
249. Vingt-deuxiéme Virgoulé.
250. Vingt-troisiéme virgoulé.
251. Vingt-quatriéme virgoulé.
252. Quinziéme Ambrette.
253. Seiziéme Ambrette.
254. Quinziéme Espine.
255. Seiziéme Espine.
256. Quinziéme Leschasserie.
257. Seiziéme Leschasserie.
258. Dix-septiéme Leschasserie.
259. Sixiéme Martin-sec.
260. Dixiéme Petit-oin.
261. Douziéme Saint-Germain.
262. Quatriéme Saint-Augustin.
263. Neuviéme Marquise.
264. Quinziéme Beurré.
265. Premier Amadotte, *Poire de Nov. & de Decemb.*
266. Premier Bon-Chrétien d'Espagne, *Poire de la my-Novembre, & du commencement de Decembre*, sa description, page 205
267. Cinquiéme Louïse-bonne.
268. Troisiéme Doyenné.
269. Troisiéme Portail.
270. Sixiéme Louïse-bonne.
271. Troisiéme Besidery, *Poire bonne à cuire.*
272. Quatriéme Besidéry.
273. Deuxiéme Double-fleur.
274. troisiéme Double-fleur.
275. Deuxiéme Franc-réal.
276. troisiéme Franc-réal.
277. Deuxiéme Angober.
278. troisiéme Angober.
279. Premier Donville.
280. Deuxiéme Donville.
281. Huitiéme Robine.
282. Neuviéme Robine.
283. Premier Saint-Lezin, *Poire de Mars.*
284. Septiéme Louïse-bonne.
285. Onziéme Colmar.
286. Neuviéme Crasane.
287. Seiziéme Beurré.
288. Deuxiéme Bergamotte d'Hyver.
289. Quatriéme Bon-Chretien d'Eté musqué.
290. Douziéme Verte-longue.
291. Deuxiéme Bon-Chrétien d'Espagne.
292. Dixiéme Crasane.
293. Deuxiéme Poirier de Vigne.
294. Premier Fondante de Brest, *Poire du mois d'Aoust.*
295. Deuxiéme Blanquet musqué.
296. Deuxiéme Salviati.
297. Premier Poirier de satin d'Esté.
298. Troisiéme Muscat-Robert.
299. troisiéme Bourdon.

---

300. Quatriéme Sans-peau.
301. Quatriéme Bugi.
302. Cinquiéme Bugi.
303. Sixiéme Bugi.
304. Septiéme Bugi.
305. Huitiéme Bugi.

306. Neuviéme Bugi.
307. Premier Pastourelle, *Poire de Decemb. & de Ianvier*, sa description, page 206.
308. Deuxiéme Pastourelle.
309. Troisiéme Pastourelle.
310. Premier Poirier d'Angleterre, *Poire de Septembre & d'Octobre*, sa descript. p. 206.
311. Premier Chat-brulé, *Poire d'Octobre, & de Novembre*, sa description, page 206.
312. Premier Citron d'Hyver, *Poire de Ianvier, & de Février*, sa description, page 207.
313. Premier Rousselet d'Hyver, *Poire de Février*, sa description, page 207.
314. Deuxiéme Satin d'Eté.
315. Deuxiéme Poirier d'Angleterre.
316. Deuxiéme Chat-brulé.
317. Cinquiéme Bon-Chrétien d'Eté musqué.
318. Septiéme Martin-sec.
319. Huitiéme Martin-sec.
320. Douziéme Colmar.
321. Huitiéme Louïse-bonne.
322. Treisiéme Verte-longue.
323. Quatorsiéme Verte-longue.
324. Vingt-cinquiéme Virgoulé.
325. Vingt-sixiéme Virgoulé.
326. Vingt-septiéme Virgoulé.
327. Vingt-huitiéme Virgoulé.
328. Vingt-neuviéme Virgoulé.
329. Dix-septiéme Ambrette.
330. Dix-huitiéme Ambrette.
331. Dix-neuviéme Ambrette.
332. Dix-septiéme Espine.
333. Dix-huitiéme Espine.
334. Dix-neuvieme Espine.
335. Dix-huitiéme Leschasserie.
336. Dix-neuviéme Leschasserie.
337. Vingtiéme Leschasserie.
338. Vingt-uniéme Leschasserie.
339. Vingt-quatriéme Bon-Chrétien d'Hyver.
340. Vingt-cinquiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
341. vingt-sixiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
342. vingt-septiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
343. Trentiéme virgoulé.
344. Trente-uniéme virgoulé.
345. vingtiéme Ambrette.
346. vingtiéme Espine.
347. vingt-uniéme Espine.
348. vingt-uniéme Ambrette.
349. vingt-deuxiéme Leschasserie.
350. vingt-troisiéme Leschasserie.
351. Treisiéme Saint-Germain.
352. Quatriéme Doyenné.
353. Onziéme Petit-oin.
354. Dixiéme Marquise.
355. Cinquiéme Saint-Augustin.
356. Quatriéme Lansac.
357. Troisiéme Poirier de vigne.
358. Dousiéme Petit-oin.
359. Premier Rousseline, *Poire de Septembre, & d'Octobre*, sa description, page 208.
360. Quatriéme Muscat-Robert.
361. Cinquiéme Sans-peau.
362. Neuviéme Martin-sec.
363. Dixiéme Martin-sec.
364. Dix-septiéme Beurré.
365. Dix-huitiéme Beurré.
366. Cinquiéme Messire-Jean.
367. Sixiéme Messire-Jean.
368. Neuviéme Rousselet.
369. Dixiéme Robine.
370. Cinquiéme Besidéry.
371. Sixiéme Besidéry.
372. Quatriéme Double-fleur.
373. Cinquiéme Double-fleur.
374. Sixiéme Double-fleur.
375. Quatriéme Franc-réal.
376. Cinquiéme Franc-réal.
377. Quatriéme Angober.
378. Cinquiéme Angober.

379. troisiéme Donville.
380. Quatriéme Donville.
381. Premier Poirier de Livre, *Poire de Novembre bonne à cuire*, sa description, page 354.
382. Deuxiéme Poirier de Livre.
383. vingt-huitiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
384. vingt - neuviéme Bon - Chrétien d'Hyver.
385. Trentiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
386. Quatorsiéme Saint-Germain.
387. Cinquiéme Cuisse-Madame.
388. Sixiéme Cuisse-Madame.
389. troisiéme gros Blanquet.
390. troisiéme Blanquet musqué.
391. Premier Pendar, *Poire de la fin de Septemb.* sa descript. page 209.
392. Deuxiéme Pendar.
393. Onziéme Robine.
394. Quatriéme Pastourelle.
395. Sixiéme Bon-Chrétien d'Eté musqué.
396. Dixiéme Rousselet.
397. Dixiéme Bugi.
398. Quatriéme Portail.
399. Deuxiéme Saint-Lezin.

---

400. Premier du Bouchet, *Poire de la my-Aoust*, sa description, page 209
401. Premier Poire - Chat, *Poire de la my - Octobre*, sa description, page 209.
402. Deuxiéme Poire-Chat.
403. Premier Besi de Caissoy, *Poire de Decemb. & de Ianv.* sa description, page. 209.
404. Deuxiéme Besi de Caissoy.
405. Trente-deuxiéme Virgoulé.
406. trente-troisiéme virgoulé.
407. trente-quatriéme Virgoulé.
408. trente-cinquiéme virgoulé.
409. Septiéme Double-fleur.
410. Sixiéme Franc-réal.
411. vingt-deuxiéme Ambrette.
412. vingt-troisiéme Ambrette.
413. vingt-deuxiéme Espine.
414. vingt-troisiéme Espine.
415. vingt-quatriéme Leschasserie.
416. vingt-cinquiéme Leschasserie.
417. Onsiéme Crasane.
418. Quinziéme Saint-Germain.
419. trente-uniéme Bon-Chrétien d'Hyver.
420. trente - deuxiéme Bon - Chrétien d'Hyver.
421. Trente - troisiéme Bon - Chrétien d'Hyver.
422. trente - quatriéme Bon - Chrétien d'Hyver.
423. trente - cinquiéme Bon - Chrétien d'Hyver.
424. trente - sixiéme Bon - Chrétien d'Hyver.
425. trente - septiéme Bon - Chrétien d'Hyver.
426. Dix-neuviéme Beurré.
427. Premier Saint-François, *Poire bonne à cuire*, sa description, page 358
428. Deuxiéme Saint-François.
429. Sixiéme Saint-Augustin.
430. Deuxiéme Rousseline.
431. Quatriéme Blanquet musqué.
432. Septiéme Cuisse-Madame.
433. Dousiéme Robine.
434. troisiéme Salviati.
435. Premier Orange musquée, *Poire du commencement d'Aoust*, sa description, page 210.
436. Deuxiéme Fondante de Brest.
437. Onziéme Martin-sec.
438. Seiziéme Saint-Germain.
439. Onziéme Marquise.
440. Deuxiéme Amadotte.
441. Cinquiéme Lansac.
442. Septiéme Messire-Jean.
443. Quinziéme Verte-longue.
444. Septiéme Besidéry.
445. Cinquiéme Doyenné.

446. Troi-

446. Troiſiéme Saint-Lezin.
447 Quatriéme Poirier de Vigne.
448. Troiſiéme Rouſſeline.
449. Troiſiéme Angleterre.
450. Troiſiéme Pendar.
451. Onziéme Bugi.
452. Premier gros-Fremont, *Poire bonne à cuire*, ſa deſcription page 211
453. Deuxiéme gros Fremont.
454. Cinquiéme Donville.
455. Neuviéme Loüiſe-bonne.
456. Treiziéme Colmar.
457. Cinquiéme Portail.
458. Deuxiéme Citron d'Hiver.
459. Troiſiéme Chat-brûlé.
460. Troiſiéme Poirier de Livre.
461. Cinquiémé Paſtourelle.
462. Trente-ſixiéme Virgoulé.
463. Trente-ſeptiéme Virgoulé.
464. Trente-huitiéme Virgoulé.
465. Trente-neuviéme Virgoulé.
466. Vingt-quatriéme Ambrette.
467. Vingt-cinquiéme Ambrette.
468. Vingt-quatriéme Eſpine.
469. Vingt-cinquiéme Eſpine.
470. Vingt-ſixiéme Leſchaſſerie.
471. Vingt-ſeptiéme Leſchaſſerie.
472. Treiziéme Petit-oin.
473. Quatorziéme Petit-oin.
474. Trente-huitiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
475. Trente-neuviéme Bon-Chrétien d'Hyver.
476. Quarantiéme Bon-Chrétien d'Hyver.
477. Quarante-uniéme Bon-Chrétien d'Hyver.
478. Quatriéme Sucré vert.
479. Cinquiéme Sucré-vert.
480. Douziéme Martin-ſec.
481. Quatriéme Bourdon.
482. Deuxiéme Poire Magdeléine.
483. Vingtiéme Beurré.
484. Septiéme Bon-Chrétien d'Eté muſqué.
485. Troiſiéme Bon-Chrétien d'Eſpagne.
486. Septiéme Meſſire-Jean.
487. Sixiéme Sans-peau.
488. Deuxiéme gros Oignonnet.
489. Deuxiéme Poirier d'Orange muſquée.
490. Sixiéme Lanſac.
491. Huitiéme Cuiſſe-Madame.
492. Troiſiéme Eſpargne.
493. Troiſiéme Caſſolette.
494. Huitiéme Bon-Chrétien d'Eté muſqué.
495. Sixiéme Doyenné.
496. Deuxiéme Poirier du Bouchet.
497. Troiſiéme Poirier du Bouchet.
498. Cinquiéme Poirier de Vigne.
499. Troiſiéme Bergamotte d'Hyver.
500. Douziéme Bugi.

Pour ne point fatiguer le Lecteur, j'ay fait ſeulement une Liſte des premiers cinq cens Poiriers, les autres cinq cens ſe trouvans preſque tous enſemble dans les pages 214. 215. 216. &c. & de plus étant des mêmes eſpèces cy-deſſus, exceptez ces cinq.

La Carmelitte, *Poire de Mars*, ſa deſcription, page 215
La Poire-roſe, *Poire du mois d'Aouſt*, ſa deſcription, page 216
Le Caillot-roſat, *Poire des mois d'Aouſt, & de Sept.* ſa deſcription, page 216
La Vilaine d'Anjou, *Poire du mois d'Octobre*, ſa deſcription, page 216
Et la Groſſe-queuë, *Poire d'Octobre*, ſa deſcription, page 216. 217



LISTE

DE TOVTES SORTES DE POIRES tant bonnes, que médiocres, & mauvaises.

POIRES BONNES.

LA Bergamotte, *Poire de la my-Septembre, & d'Octobre.*
Le Bon-Chrétien d'Hyver, *Février, & Mars.*
Le Beurré, *my-Septembre, & commencement d'Octobre.*
La virgoulé, *Novembre, Decembre, & Ianvier.*
La Leschasserie, *idem.*
L'Ambrette, *idem.*
L'Espine, *idem.*
Le Rousselet, *Aoust, & Sept.*
La Robine, *idem.*
Le Petit-oin, *Nov. & Dec.*
La Crasane, *Novembre.*
La Saint-Germain, autrement l'Inconnuë la Fare, *Novembre, Decembre, & Ianvier.*
La Colmar, *idem.*
La Louïse-bonne, *Novembre, & Decembre.*
La Verte-longue, *my-Octobre.*
La Marquise, *Octobre.*
La Saint-Augustin, *fin de Decembre.*
Le Messire-Jean, *my Octobre.*
La Cuisse-Madame, *entrée de Juillet.*
Le gros Blanquet, *idem.*
Le Muscat-Robert, autrement Poire à la Reine, Poire d'Ambre, Grosse-musquée de Coüé, la Princesse, Pucelle de Flandre en Poitou, Pucelle de Xaintonge, *my-Iuillet.*
La Poire Sans-peau, *vingtiéme Iuillet.*
Le Muscat-fleuri, *my-Octobre.*
La Blanquette à longue queuë, *Iuillet.*
L'Orange verte, *Aoust.*
Le Besi de la motte, *fin d'Octobre.*
Le Martin-sec, *my-Novembre.*
Le Bourdon, *fin de Iuillet, & commencement d'Aoust.*
Le Sucré-vert, *fin d'Octobre.*
La Lansac, *idem.*
La Poire Magdeleine, *entrée de Iuillet.*
L'Espargne, *fin de Iuillet.*
Le Bugi, *Février, & Mars.*
Le Petit-Blanquet, *fin de Iuillet.*
L'Inconnuë-Chêneau, *Sept.*
Le Petit-Muscat, *Juillet.*
Le Portail, *Janv. & Fev.*
Le Satin-vert, *Janvier.*
L'Amiré-roux, *Juillet.*
La Poire de vigne, ou de Demoiselle, *my-Octobre.*
La Non-commune des Défuns, *Novembre.*
Le gros-Musc, *Janvier.*
Le Muscat-l'Aleman, *Mars, & Avril.*

L'Amadotte,

L'Amadotte, N*ov.* & *Dec.*
Le Saint-Lezin, *Mars.*
La Fondante de Brest, *Aoust.*
La Rousseline, *Octobre.*
Le Pendar, *Septembre.*
La Cassolette, ou Friolet, Muscat-vert, l'Echefrion. *Aoust.*
La Poire de Ronville, ou Martin-Sire. J*anvier.*

POIRES MEDIOCRES.

LA Poire de Londre, N*ovemb*
L'Orange brune, ou Poire de Monsieur, *Aoust*, & *Sept.*
Le Bon-Chrétien d'Eté musqué, ou Gracioli, *idem.*
Le Doyenné, ou Saint-Michel, *my Sept.* & *Oct.*
Le Chat-brulé. *Oct.* & *Nov.*
L'Angleterre, *Sept.* & *Oct.*
L'Ambrette de Bourgueuïl, ou Graville, *treisiéme Oct.*
Le Besidéri, Poire à cuire, *Oct.*
La Pastourelle, ou Musette d'Automne, *Novembre.*
La Topinambou, ou Finor musqué, *Decembre.*
L'Archiduc, *Mars.*
La Naples, *idem.*
Le Parfum d'Eté, *Iuillet.*
Le Parfum de Berny, *vingt-troisiéme Septembre.*
Le Bon-Chrétien d'Espagne, *Nov.*
La Crapaudine, Grise-bonne, ou Ambrette d'Eté, *Aoust.*
La Portugal d'Eté, Poire de Prince, ou Amiral, *Iuillet.*
La Vilaine d'Anjou, *Octob.*
Le Sucrin noir, *Dec.* & *Ianv.*
La Poire-chat, *Octobre.*
La Poire de Jasmin, *Novembre.*
Le Besi de Caissoy, ou Roussette d'Anjou, N*ovembre.*
L'Oignon musqué, N*ovembre.*
La Poire de Citron, N*ovembre*, & *Decembre.*
L'Etranguillon-Vibray. *Decembre.*
La Poire de Milan-rond, J*anvier*, & *Février.*
La Reine d'Hyver, J*anvier.*
La Carmelite, *Mars.*
Le Rousselet d'Hyver, *idem.*
Le Jasmin, & Frangipane, *Aoust.*
L'Ambrette Sans-épine, N*ovembre.*
L'Or d'Automne, *idem.*
La Sans-nom de Monsieur le Jeune, *idem.*
Le Caillot-Rosat, Pera del Campo, *Aoust*, & *Septembre.*
La Poire-ROZE, *Aoust.*
La Milan de la Beuvriére, ou Bergamotte d'Eté, *dousiéme Aoust.*
L'Orange d'Hyver, *Mars*, & *Avril.*
La Tulipée, ou Poire aux mouches, *Septembre.*
La Brutte-Bonne, ou Poire de Pape, *vingtiéme Aoust.*
La Finor d'Orleans, commun du mois d'Aoust, rougeâtre, figure de ROUSselet : il la faut cueillir verdelette, pour la faire meurir, afin qu'elle en ait plus d'eau.
Le Beurré blanc, *vingtiéme Aoust.*
La Double-fleur, *Mars.*
La Poire de Morfontaine, *vingt-cinquiéme Septembre.*
La Tibivilliers, ou Bruta-Marma. *Mars* & *Avril.*

POIRES MAVVAISES.

LA Poire de Dumas, ou Christallines Moringoût figure de la Gilogilles, *Février, & Mars.*
La Burquet Russette d'Angleterre, *Septembre, & Octobre.*
La Poire de Sain, *Aoust, & Sept.*
Le Certeau d'Eté, *fin de Septembre.*
La Belle-&-Bonne, *dixiéme Octobre.*
La Poire de Catillac, *Octobre, & Novembre.*
La Poire de Cadet, *Octobre, Novembre, & Decembre.*
La Grosse-queuë, *Octobre.*
La Chambrette, *Octobre.*
La Poire de Fin-oin, *Octobre.*
La Poire de Passe-bon, *idem.*
Le Caillot d'Hyver, Poire à cuire, *Novembre.*
La Carmelite, Mazuer, ou Gilogiles, *Novembre.*
La Poire de Livre, à cuire, *Novembre.*
La Poire de Ros, *Nov. & Dec.*
La Bergamotte Sicile musquée, ou Poire du Colombier, *Decembre.*
La Poire de Citroli, *Decembre.*
Le Caloët, ou Caillot d'Hyver, *Decembre.*
La Dame-Jeanne, ou Rousse de la Merliére, *Decembre & Ianvier.*
La Pernan, *Janvier.*
La Poire de Miret, *Février.*
La Gourmandine, *Mars.*
La Trouvée de Montagne, *idem.*
La Suprême, *Iuillet.*
Le Gros-Fremon, *Decembre, & Ianvier.*
La Florentine, *Mars.*
La Macaire, *Avril.*
La Bernardiére, *Avril & May.*
La Betterave, *Aoust.*
L'Orange rouge, *Aoust.*
Le Martin sec de Bourgogne, *Novembre, Dec. & Ianv.*
La Bellissime, *Aoust.*
La Martineau, *Octobre.*
La Poire de Legat, ou Bouge, ou Bens, *idem.*
La Poire de Cypre, *Novembre.*
La Fontarabie, *Janvier.*
La Poire de Malte, *Novembre.*
La Constantinople de Bourgueil, *Dec.*
L'Orange de Saint Lo, *Decembre.*
La Jargonnelle d'Hyver, *Janvier.*
La Gastellier, *Ianvier.*
L'Estoupe, *Mars.*
La Bête-bir, *idem.*
La Monrave, *idem.*
La Gambaye, *Avril.*
La Jargonnelle d'Eté, *vingt-deuxiéme Aoust.*
La Lombardie, *Aoust.*
La Sanguinole, *Aoust.*
La Vallée musquée, *Aoust.*
L'Hâtiveau, *Aoust.*
La Deux-têtes, *Aoust, & Septembre.*
L'Odorante musquée, *Septembre.*
L'Oignon de Vervan, *Aoust.*
Le Certeau musqué, *Novemb.*
La Vilaine d'Hyver, *Janvier.*
La Stergonette, *idem.*
La Poire Verte du Pereus, *Janvier, Février & Mars.*
La Poire de Crapaut, *Janvier.*
L'Ecarlatte, *Aoust.*
La Poire de Mon-Dieu, *idem.*
La Belle-Verge, *idem.*
La Poire de Coûtrau, ou Saint-Giles, *Aoust.*
La Parmein rouge.
La Saint-François.
La Bequesne.

La Poire

La Poire d'Amour.
La Marin, ou Thomas.
La Cariſie.
La Chair-à-Dame. *Aouſt.*

Entre ces Poires il s'en trouve quelques-unes bonnes à cuire, qui ſont

La Carmelite.
La Caloët.
Le Gros-Fremont.
La Saint-François.
Le Bequeſne.
La Poire d'Amour.
La Poire de Thomas, ou Marin.
Et la Poire de Ros.

OVTRE LES MECHANTES POIRES QVE IE NE CONNOIS PAS, voicy une Liſte particuliére de celles que je connois pour ſi mauvaiſes, que je ne conſeille à perſonne d'en planter.

POIRES D'ESTE.

LE Certeau d'Eté.
La belle & Bonne.
La Poire de Sain.
La Sanguinole.
La Betterave.
L'Orange rouge.
La Belliſſime.
La Jargonnelle.
La Lombardie.
La Vindſor, *Aouſt.*
La Vallée-muſquée.
L'Odorante.
L'Ecarlatte.
La du Mon-Dieu.
La Poire de Coûtreau, ou Saint Gilles.
La Chair-à-Dame.
La Vallée.
La Crapaudine.
La Milan de la Beuvriére, ou Bergamotte d'Eté.

POIRES D'AVTOMNE.

LA Poire de Cadet.
Le Certeau Muſqué.
La Poire de Chambret.
La Fin-oin.
La Paſſe-bon.

POIRES D'HYVER.

LA Poire de Catillac.
La Dame-Jeanne.
La Pernan.
La Trouvée de Montagne.
La Bernardiére.
Le Martin-ſec de Bourgogne.
La Fontarabie.
La Gaſtelier.
La Stergonelle.
La Vertzbourg.
La Crapaut.
La Parmein.

La Carisi.
La Jargonelle d'Hyver.
La Malte.
La Poire Suisse.
La Gilot-giles.
La Mauritanie, *mois d'Aoust.*
L'Armenie, *quatriéme Ianvier.*

LISTE DE CELLES DONT IE NE FAIS PAS ASSEZ de cas pour conseiller de les planter, ny assez de mépris pour les bannir des Iardins de ceux qui les aiment.

Les Poires d'Eté sont

LE Parfum d'Eté.
Le Parfum de Berny.
L'Hativeau.
La Poire de Janet.
La Frangipane.
La Jasmin.
La Brutte-Bonne.
La Finor.
L'Oignon de Vervan.
La Belle Verge.
La Nicole.
La Besi de Mapan, *Aoust.*

Les Poires d'Automne sont

La Poire de Monsieur, ou L'Or-brune.
L'Oignon d'Automne.
L'Ambrette Sans-épine.
L'Or d'Automne.
La Tulipée, ou Poire aux mouches.
La Cypre.
La Bergamotte-rousse d'Angleterre.
La Sans-nom de Monsieur le Jeune.

Les Poires d'Hyver sont

La Taupinanbou.
La Besi des Essars.
L'Archiduc.
La Naples.
La Poire d'Armenie.
La Sicile, ou Bergamotte musquée.
La Sucrin-noire.
La Milan rond.
La Vilaine d'Hyver.
L'Or d'Hyver.
La Poire de Legat, ou Bouge.
La Bruta-marma.
La Verte du Pereus.
La Poire de Ros.
La Citroli.
La Poire de Miret, *Février.*
La Gourmandine, *Mars.*
La Poire de Macaire, &c.

CHAPITRE IV.

Traité des Pommes.

COmme les Pommes sont une partie de nos fruits à pepin, & même une partie assez considerable tant par leur bonté, & leur durée, que par la commodité que nous avons d'en avoir, soit en petits Buissons sur les Pommiers de Paradis, soit en gros Buissons, & en Arbres de tige sur les sauvageons : je me servirai de cet endroit pour dire ce que je conseille d'en planter, devant que d'en venir aux Espaliers, où je ne leur donne guére jamais d'entrée.

Parmi les Pommes qui sont bonnes a manger soit cruës, soit cuites (car je ne parle

parle point ici des pommes à cidre) j'en compte sept principales, sçavoir Reinette grise, Reinette blanche, ou franche, Calville d'Automne, Fenouillet, Courpendu, Api, violette; il y en a d'autres dont je ne fais pas tant de cas, quoi qu'elles ne soient pas mauvaises, & ce sont les Rambour, Calville d'Eté, Cousinotte, Orgeran, Jerusalem, Druë-permein, Pommes de glace, Francatu, Haute-bonté, Royauté, Rouvezeau, Châtaigner, Pigeonnet, Passe-pomme, Petit bon, Pomme-figue, &c.

Toutes les Pommes se ressemblent assez par leur figure plate, & leur queuë courte, & presque toutes par leur grosseur, & même par leur chair cassante, mais elles sont toutes fort differentes par leur coloris.

Je n'en connois que deux, ou trois un peu plus grosses que les autres, sçavoir les Rambours, les Calvilles, & les Pommes de glace, & trois, ou quatre qui sont plus longues, que plates, sçavoir les Calville, les violette, les Jerusalem, & les Glacées, & celles-là sont plus grosses vers la queuë, que vers la tête; ainsi il les faut presque toutes concevoir plates, sans en faire d'autre description.

Les deux sortes de Reinette sont distinguées par les deux noms de grise, & de blanche qu'elles portent, à cela près aussi bonnes les unes, que les autres; on en peut faire de bonnes compotes en tout temps, & on commence d'en manger de cruës vers le mois de Janvier; elles ont devant ce temps-là une petite pointe d'aigreur, qui déplait à certaines gens: mais malheureusement dès qu'elles commencent à la perdre entierement, elles se chargent d'une odeur, qui déplaît encore davantage, & qui méme est renduë plus désagreable, quand l'odeur de la paille, sur laquelle on les a mises meurir, s'en méle; enfin à l'avantage de ces Pommes de Reinettes on peut dire, qu'on s'en sert fort utilement presque tout le long de l'année, & à leur désavantage aussi on peut dire, que leur voisinage est infiniment désagreable, & incommode.

Les Calville d'Eté & d'Automne se ressemblent assez par leur figure longue, & par leur coloris, qui est d'un rouge de sang; mais cependant la Calville d'Eté est un peu plus plate, étant aussi moins colorée en dehors, & nullement en dedans, au lieu que celles d'Automne le sont beaucoup, & parmi celles-ci les meilleures, c'est à dire, celles qui ont le plus de l'agreable odeur de violette, qui les rend si considerables, ces meilleures, dis-je, ont toûjours la chair plus teinte que celles des autres, & sont aussi plus belles à voir; on en conserve assez souvent depuis le mois d'Octobre qu'elles commencent jusqu'en Janvier, & Février; c'est un tres-excellent fruit à manger cru, & tres-excellent aussi à le mettre en compotes, il devient quelquesfois sec, & farineux, mais ce n'est qu'à force de vieillir; les Calville d'Eté, tant la blanche, que l'autre passent dès le mois de Septembre: on peut au moins dire qu'elles ne sont pas désagreables, & sur tout pour les pyramides de la saison.

Le Fenouillet, ou Pomme d'Anis, est d'une couleur, qu'on ne sçauroit bien expliquer, il est gris, roussâtre par tout, tirant à la couleur de ventre de Biche, ne prenant guere jamais aucune couleur vive; il ne vient pas fort gros, & paroit approcher un peu de la figure longuette; la chair en est tres-fine, & l'eau fort sucrée avec un petit parfum de ces plantes, dont il porte le nom; la Pomme commence d'étre bonne depuis le commencement de Decembre, & pour lors on a le plaisir d'en manger avec les Poires de la saison; elle se garde jusqu'en Février

& Mars;c'est assurement une tres-jolie Pomme, & le seroit encore davantage si elle ne se fanoit pas si aisément.

Le Courpendu, à qui on avoit voulu changer son ancien nom pour lui donner celui de Bardin,est tout-à-fait de figure de Pomme,& d'une grosseur raisonnable ; il est gris roussâtre d'un côté, & assez chargé de vermillon de l'autre, la chair en est tres-fine,& l'eau tres-douce,& fort agreable:on en mange avec plaisir dés le mois de Decembre jusqu'enFevrier & Mars,mais il ne lui faut pas donner le tems de devenir trop ridée,parce qu'en ce tems-là elle est insipide, c'est encore une tres-jolie Pōme.

L'Api,qui est veritablement une Pomme de Demoiselle,& de bonne compagnie, est connuë de tout le monde, par la couleur qu'elle a extraordinairement vive & perçante ; elle commence d'être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de vert, ni auprès de la queuë,ni auprès de l'œil, ce qui arrive assez souvent dès le mois de Decembre , & pour lors, s'il m'est permis de parler ainsi,elle veut être mangée goulument ; c'est-à-dire, sans façon, & avec sa peau toute entiére; parmi toutes les autres Pommes il n'y en a point,qui ayent la peau si fine & si délicate que celle-ci ; à peine s'en aperçoit-on en les mangeant,& même elle contribuë si fort à l'agrément qu'on y trouve , que c'est les rendre moins bonnes que de la leur ôter ; elle dure depuis le mois de Decembre jusqu'en Mars & Avril, fait merveilleusement bien son personnage dans les assemblées d'Hyver, où elle n'apporte aucune odeur désagreable;mais au contraire un certain petit parfum délicieux dans une chair extraordinairement fine,& enfin elle se fait estimer partout où elle se présente;elle est de tres-grand raport,& par consequent on peut bien la prôner comme une tres-jolie Pomme, qui a encore cela de particulier, qu'elle ne se fane jamais.

La violette a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits,où le Soleil n'a pas donné,mais chargé,ou plûtôt rayé, & foüetté d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en sont vûs: la couleur de la chair est fort blanche,& cette chair fort fine & fort délicate, l'eau extrémement douce & sucrée, ne laissant aucun marc,si bien que seurement c'est une Pomme admirable, à commencer d'en manger,dès qu'on la cueille jusqu'à Noël, & elle ne passe pas plus outre.

On m'avoit promis d'une violette glacée, qu'on prétend être meilleure, & durer plus long-tems, ne commençant qu'après l'autre, mais je ne l'ay pas vûë ; j'en ay vû une,qu'on nommoit glacée noire,de grosseur,& figure d'une Reinette ordinaire, & d'un rouge noir fort luisant, à la reserve du côté qui n'a pas été exposé au Soleil, & qui colore si peu que rien ; elle se garde jusqu'en Avril, & a toûjours un goût de vert désagreable,qui m'a donné peu d'envie de la multiplier.

La Rambour est,comme j'ay dit, une belle, & grosse Pomme, elle est verte d'un côté,foüettée de rouge de l'autre,se mange dès le mois d'Aoust, & dure peu, elle est tres-bonne cuitte,& demande sur tout des Arbres de haut vent;les petits Pommiers de Paradis sont trop foibles pour en porter la pesanteur.

Les Cousinottes sont espece de Calville,qui se gardent jusqu'en Février, ont l'eau fort aigre,& la queuë longue & menuë.

Les Orgeran hâtif,& tardif,me paroissent peu de chose.

La Pomme, qui est faite en étoile, & qui en porte le nom est jaune, & se garde jusqu'en Avril,elle est aigrette,& durette,ce n'est pas grand chose.

Les Jerusalem sont presque rouges par tout,ont la chair ferme, & de peu de goût, quoy

quoy qu'aſſez ſucrée, & n'ayant rien de la mauvaiſe odeur qui ſuit la plûpart des Pommes, elles ſe gardent long-temps.

Les Drut-permein d'Angleterre ſont de la couleur des Jeruſalem, mais ſont plus plates, ont plus de douceur, & de ſucre; les Anglois en font plus de cas, que de la plûpart de nos Pommes de France; ils font encore grande eſtime d'une autre, qu'ils nomment Guolden Peppius, qui a tout-à-fait l'air d'une Pomme de Paradis, ou de quelqu'autre Pomme ſauvage, elle eſt fort jaune, & ronde, elle a peu d'eau, qui eſt aſſez relevée, & ſans mauvaiſe odeur.

Les Pommes de glace ſont ainſi nommées, parce qu'en meuriſſant il ſemble qu'elles viennent comme tranſparentes, ſans l'être pourtant, elles ſont tout-à-fait verdâtres, & blanchâtres, & ne font pas grande figure auprès des veritables curieux.

Les Francatu ſont rouges d'un côté, & jaunâtres de l'autre, ſe conſervent long-temps, & voilà leur principal merite.

Les Haute-bonté ſont blanches, cornuës & longuettes, & durent long-tems; on les nomme en Poitou Blandilalie, elles on la chair aſſez douce avec ſi peu que rien d'aigrelet.

Les Rouvezeau ſont blanchâtres, & colorées.

Les Châtaigners, qu'on appelle Martange en Anjou ſont blanches, rouſſes, avec un coloris aſſez ſale & obſcur.

La Pomme ſans fleurir eſt verte, & ſort de l'Arbre, tout de même que les Figues ſortent du Figuier; elle ſe garde long-temps, on l'appelle quelquesfois Pomme-figue.

Le Petit-bon eſt longuet, & aſſez bon.

La Pomme-roſe reſſemble extrémement par tout ſon exterieur à la Pomme d'Apis, mais à mon goût elle ne la vaut pas, quoi que puiſsent dire les curieux du Rhône, qui la veulent autant élever au deſsus des autres, qu'ils élevent la Poire-Chat au deſsus des autres Poires.

Voilà à peu près toutes les Pommes que je connois, après en avoir fait une fort exacte recherche, & comme il y a tres-peu de difference de bonté parmi elles; je me contente volontiers des ſept premiéres, pour qui j'ay marqué de l'eſtime, & ne feray nul ſcrupule d'en planter une aſſez grande quantité, pourveu qu'elles ſoient greffées ſur Paradis; c'eſt un Arbre qui pouſſe peu de bois, & par conſequent fait de fort petits Buiſſons & peu embaraſſans; de plus il a l'avantage d'être de grand rapport, ce qui le rend fort conſiderable à nos curieux, joint qu'ils s'accommode également de toutes ſortes de terreins chauds, & froids, ſecs, & humides.

Je m'accoûtume fort d'en mettre entre tous les Buiſſons des Poiriers, que je plante autour de chaque quarré de nos Potagers, & pour cela je tiens ces Poiriers un peu éloignez les uns des autres, ſans avoir peur de faire aucun tort à leur nourriture, parce qu'elle ſe prend aſſez avant dans la terre, pendant que ces petits Pommiers, qui n'en ont beſoin que de peu, ſe contentent de ramaſſer celle qui ſe perdoit vers la ſuperficie: par le moyen de ces petit Pommiers je me donne preſque autant d'Arbres d'une façon que d'autre, & comme ces petits Pommiers ſont agreables à voir dans les grands Jardins; il s'enſuit bien de-là qu'ils ne font pas auſſi un mauvais effet dans les petits.

Il n'eſt queſtion que de ſe déterminer pour les eſpeces, & voici comme j'en uſe; ſi j'ay lieu d'en planter un aſſez bon nombre, par exemple, depuis cinquante juſqu'à un

cent, ou deux, j'en plante les deux tiers du total de ces quatre eſpeces, Reinette griſe, Reinette blanche, Calville d'Automne, & Apis, autant d'une façon que d'autre; & à l'égard de l'autre tiers je le diviſe en trois portions, pour l'employer en ces trois autres eſpeces, Fenoüillet, Courpendu, & Violette.

Ainſi pour cinquante Pommiers j'aurai huit Reinette griſe, huit Reinette blanche, huit Calville d'Automne, huit Apis, ſix Fenouillet, ſix Courpendu, ſix Violette; Pour cent Pommiers j'en auray ſeize de chacune des quatre eſpeces principales, & douze de chacune des autres, & ainſi à proportion pour les deux cens: mais quand il ſera queſtion de trois, quatre, & cinq cens, j'y mêleray environ une douziéme partie compoſée de Calville d'Eté, & de Rambour; ainſi ſur trois cens Pommiers il y auroit douze Calville d'Eté, & douze Rambour, avec quarante-trois Reinette griſe, quarante-trois Reinette blanche, quarante-trois Calville d'Automne, quarante-trois Apis, trente-deux Fenoüillet, trente-deux Courpendu, trente-deux Violette, & ainſi du reſte à proportion.

Si même quelque curieux y veut mêler quelqu'autre Pomme, par exemple des Jeruſalem, des Petit-bon, des Châtaigners, &c. il le pourra, mais à mon ſens, c'eſt à dire à mon goût, elles valent moins que les ſept eſpeces que je préfere ici aux autres.

Il ne reſte qu'une difficulté, pour ſçavoir ce qui eſt à faire dans les forts petits Jardins, où je conſeille volontiers d'y planter quelques petits Pommiers: il faut tres-peu de place pour y en mettre une demi douzaine, ou une douzaine entiere, ſans la compagnie même d'aucuns Poiriers, & ſans faire de tort à quelques petites plantes qu'on y éleve: en tel cas je n'y mettrois que ſix, ou douze Apis, qui dans le temps du fruit feroient un joly ornement de ce petit Jardin, & ſi on y en pouvoit mettre deux douzaines, il y en auroit huit Apis, huit Calville d'Automne; & huit de Courpendus; que s'il en faloit une quarantaine, cela ſeroit partagé entre ces trois eſpeces-là avec le Fenoüillet, & les Pommes violette, ce ſeroit encore huit de chaque façon, c'eſt à dire, que je n'y mettrois guéres de Reinette, attendu la facilité qu'il y a d'en trouver par tout, & qu'il y a plus de curioſité pour les autres eſpeces que pour celle-cy.

Les gros Buiſſons de Pommes ſur ſauvageon ſont difficiles à raporter, ils font une quantité de bois horrible; & ne ſçauroient ſe réduire à une figure mediocre; il leur faut une fort grande étenduë, ſi bien qu'il eſt beaucoup mieux d'avoir de grands Pommiers de tige dans des vergers ſeparez, où ils font des têtes de trois à quatre toiſes de diametre; en ce cas ils veulent être fort éloignez les uns des autres, c'eſt à dire, de huit à dix toiſes, & ainſi ils ne ſeront pas long-temps à fructifier, & par conſequent à donner du plaiſir: il eſt ſur tout neceſſaire d'avoir recours à ces Arbres de tige pour les Calville d'Automne, les Reinettes de toutes façons, les Rambour, les Francatu, &c. & pour lors on en plantera autant d'Arbres qu'on en aura beſoin.

Après avoir traité des Poiriers & Pommiers, tant en Buiſſon, que de haute tige, il eſt à propos de traiter des fruits à noyau, qui peuvent réüſſir dans l'une, ou l'autre de ces deux figures, devant que d'en venir aux Eſpaliers.

CHAPITRE

CHAPITRE V.

Du bon usage des murailles de chaque Iardin.

PArmi les Jardins fruitiers & potagers, dont je traite, il en est qui sont entierement fermez de murailles, il en est qui ne le sont qu'en partie, & il en est qui ne le sont point du tout; je n'ay rien à faire, ny à dire à l'égard de ceux-cy, si ce n'est de les plaindre, & leur souhaiter une meilleure fortune, la condition de nos Jardins demandant par beaucoup de bonnes raisons une clôture entiere de murailles.

A l'égard des premiers, ils ont au moins trois expositions, n'étant pas possible d'en avoir moins, & reguliérement ils en ont quatre; ceux qui n'en ont que trois, sont les Jardins en triangle, & ils sont assez rares; c'est une figure contrainte, & forcée, dont on ne manque pas de se deffendre si on peut; à l'égard de ceux qui ont quatre murailles, ils se trouvent être d'une figure quarrée, qui est la plus commune, aussi bien que la plus belle, & la plus convenable: on en voit, comme j'ay déja dit ailleurs, quelques-uns de Pentagones, d'Exagones, &c. qui ne sont pas trop désagreables pour le fait des Espaliers, mais je n'en fais pas trop grand cas; ils entraînent de fâcheux inconveniens, qui embarassent les Jardiniers, & les empéchent de dresser de beaux quarrez de Potager, comme nous souhaitons, & par consequent il me dégoûtent de parler en leur faveur; aussi bien la dépense est-elle plus grande à les faire tels, qu'à les faire simplement & bonnement quarrez; outre cela, quoi qu'ils ayent davantage de côtez de murailles, ils n'en ont pas pour cela davantage d'expositions, on a beau faire, il n'est pas possible d'en avoir jamais plus de quatre, c'est à sçavoir celles du Levant, & du Couchant, celles du Midy, & du Nord; c'est une verité qui n'a pas besoin de preuve, puisque personne n'en sçauroit douter.

Or en terme de Jardinage nous appellons exposition toute muraille qui jouït de l'aspect, & des rayons du Soleil pendant un certain temps de chaque jour: ainsi nous appellons exposition du Levant, la muraille qui est au moins vûë du Soleil la premiére moitié du jour, c'est à dire depuis le matin jusqu'a midi à quelque heure qu'il ait commencé d'y luire: nous appellons exposition du Couchant la muraille, qui est éclairée la seconde moitié du jour; c'est à dire qui commence d'être éclairée incontinent après Midy, & continuë de l'être jusqu'a ce que le Soleil se couche; & nous appellons exposition du Midy celle, qui ayant commencé en Eté d'avoir le Soleil quelque temps après son lever, ne le pert entiérement que peu de temps devant qu'il cesse de se montrer parmy nous, ou ne le pert peut-être qu'en même-temps; & pour parler plus generalement, nous appellons exposition du Midy celle, qui constamment est elle seule plus long-temps éclairée, que chacune des autres prise separément: il y a tels Jardins, qui sont tournez de maniére qu'une de leurs Murailles est presque tout le long du jour éclairée du Soleil.

Je m'explique dans le Traité des Plans sur les sortes d'expositions que j'affecte

le plus,& que je conseille d'affecter à ceux qui,comme on dit,peuvent tailler en plein drap, pour se faire un beau, & bon Jardin,ce qui n'est pas trop ordinaire, & sur tout dans les Villes par mille sujétions de Maisons, pour lesquelles Maisons les Jardins sont faits,sujétions dont on ne sçauroit guére se défendre.

Après tout ce que nous venons de dire sur les trois bonnes expositions,il n'est pas mal aisé de conclure, que la mal-heureuse exposition du Nord est celle qui n'a du Soleil que dans le peu de temps,que l'exposition du Midy ne l'a pas : car le Soleil ne sçauroit voir en même temps deux murailles directement opposées l'une à l'autre;le partage de celles du Nord est de jouïr depuis l'Equinoxe de Mars des premiers rayons,qui paroissent sur nôtre horizon,c'est à dire,d'être éclairées dés le grand matin,& cela quelquefois pour une heure, ou deux, & quelquefois pour trois, ou quatre;mais aussi elles courent risque de n'être vûës que tres-peu sur le soir, & fort souvent de ne l'être point du tout.

Il s'ensuit de cette explication d'expositions, qu'il n'y a point de muraille, qui n'ait en Eté, au moins quelque petit regard une fois le jour, & c'est toûjours une faveur, qu'il faut conter pour quelque chose.

Voici l'endroit, où je croy qu'il faut dire,que le Soleil ne commence jamais d'éclairer une muraille, qu'il n'en éclaire deux en même temps, & ce sont celles qui concourent à faire l'angle des deux qui sont éclairées : ainsi en se levant il éclaire d'ordinaire tout d'un coup la muraille du Nord, & une partie de celle du Levant, & dès que le progrés de sa course lui fait perdre la vûë de cette muraille du Nord, c'est pour l'étendre insensiblement vers celle du Midi, sans quitter pourtant si-tôt celle du Levant, l'une & l'autre se trouvant en même temps éclairée; tout de même aussi, il ne cesse de luire au Levant que pour se porter petit à petit à l'exposition du Couchant,& continuer cependant son favorable aspect à la muraille du Midi,si bien que ces deux murailles sont aussi toutes deux en même temps éclairées.

Ainsi va finir tous les jours ce beau tour du Soleil,qui fait la fertilité de la terre,la bonté des Fruits, & la joye de l'homme, mais il ne finit qu'en répandant quelque peu de sa derniére lueur triste, & mourante sur la pauvre muraille du Nord, il l'a vient trouver en passant,c'est à dire proprement qu'il la vient effleurer,quand il n'est plus à portée de celle du Midi.

Les deux murailles qui sont opposées diametralement l'une à l'autre, par exemple celles du Midy, & du Nord, ou celles du Levant, & du Couchant ne sont jamais en même temps éclairées si ce n'est pendant le moment, que se fait le passage de l'une à l'autre;ce grand flambeau qui avance toûjours avec une rapidité inconcevable, paroît, ce semble, quelque temps fixe, & arrêté, quoy qu'il ne le soit pas, & pour lors il est vray de dire qu'il voit en même temps trois expositions, mais c'est qu'il va cesser de voir celle des trois, qu'il a veuë le plus long-temps jusques-là, & commencer de voir l'autre qui lui est tout à fait opposée; c'est dans ce moment qu'il est encore vrai de dire qu'une même muraille est en même temps veuë dedans, & veuë dehors, mais cela ne sera pas de longue durée.

Sur quoi je suppose qu'il n'y ait ni futaye, ni hautes murailles, ni maisons voisines qui fassent obstacle à la lueur du Soleil pour les expositions que nous examinons, ou autrement nous ne sçaurions jamais rien dire de positif pour la suite de nos instructions.

Après avoir expliqué ce que nous entendons en Jardinage, quand nous parlons d'expoſitions, chacun pourra aiſément juger de celles, qu'il a à ſon Jardin, ſoit qu'il y ait des murailles par tout, ſoit qu'il n'y en ait qu'à une partie, comme nous voyons à ceux qui ne ſont par exemple fermez à quelques côtez que de riviéres, ou de canaux, ou de hayes vives, &c.

Or quand bien je ſçaurois l'étenduë de la ſuperficie de chaque Jardin, je ne puis pas pour cela dire à peu près l'étenduë des murailles, qui ſervent à les fermer ; par exemple un arpent meſure de Paris contient neuf cens toiſes de ſuperficie, il ſe peut faire que cette ſuperficie ſe trouvera reduite à un quarré parfait de trente toiſes en tout ſens, & ainſi un tel arpent n'aura que cent vingt toiſes de pourtour, c'eſt à dire trente toiſes pour chacune de ces quatre expoſitions, & c'eſt la moindre quantité de murailles, qu'un arpent puiſſe avoir.

Tel arpent auſſi peut avoir cent trente toiſes, cent cinquante, deux cens, deux cens dix-huit, & même juſqu'à trois cens douze, & davantage, ce qui arrivera, ſi dans la premiere occaſion il a deux grands côtez chacun de quarante-cinq toiſes, & deux petits chacun de vingt, ſi dans la ſeconde il a deux grands côtez chacun de ſoixante toiſes, & deux petits chacun de quinze, ſi dans la troiſiéme il a deux grands côtez de quatre-vingt-dix toiſes, & deux petits chacun de dix ; ſi dans la quatriéme c'eſt un enclos triangulaire qui ait deux côtez, chacun de cent toiſes, & un petit de dix-huit ; & enfin ſi dans la cinquiéme cet arpent a deux grands côtez chacun de cent cinquante, & deux petits chacun de ſix, &c. ce qui veritablement feroit un Jardin aſſez bizarre, & aſſez ridicule, mais enfin cela peut arriver.

Quoi qu'il en ſoit, il eſt vrai de dire que je ne puis établir au juſte combien chaque piéce de terre demande de murailles pour être entiérement cloſe, puiſque, comme je viens de dire, une même quantité de ſuperficie peut en avoir beaucoup plus, ou beaucoup moins ſelon la plus grande, ou la plus petite longueur des côtez de ſon terrein.

Enfin il eſt aſſez plaiſant de voir que, ſi un quarré a deux cens toiſes de murailles dans ſon pourtour, & qu'on veuille clorre ſéparément le quart, ou la moitié de ce même quarré : ce quart aura cent toiſes qui fait la moitié du tout, & cette moitié en aura cent cinquante, c'eſt à dire, les trois quarts du total ; la Géometrie rend de bonnes raiſons de toutes ces differences qui ne ſont pas de mon ſujet.

Je ne diray donc point combien chaque Jardin peut avoir de pourtour, ny quelle expoſition il a, puiſque je ne ſçaurois le dire, je diray ſeulement combien chaque expoſition peut tenir d'Arbres eu égard à deux choſes, la hauteur des murailles, & la bonté du terrein ; car plus la terre eſt bonne, & plus grande quantité d'Arbres eſt-elle capable de nourrir ; le contraire eſt vrai pour celle qui eſt maigre, & ſtérile ; tout de même plus les murailles ſont hautes, & plus grande quantité d'Arbres y peut-on appliquer, c'eſt à dire les mettre plus prés à prés les uns des autres, & par ce moyen faire qu'entre deux, qu'on retiendra pour garnir le bas, il y en ait toûjours un qui monte pour garnir le haut, afin que tout d'un coup & le haut, & le bas de ces Eſpaliers viennent à être garnis,

&

& donnent par conſequent plûtôt des fruits,& en plus grande quantité ; le contraire pareillement eſt vray au ſujet des murailles baſſes ayant toûjours égard à la qualité du terrein, c'eſt à dire que plus elles ſont baſſes,& plus y faut-il éloigner les Arbres les uns des autres,& même auſſi ces diſtances devront-elles être plus grandes,quand le fond ſera tres-bon,que quand il ne le ſera que médiocrement.

Il faut faire entendre ceci, qui paroît un peu paradoxe: nous avons des Eſpaliers pour avoir veritablement de plus beau fruit, mais ſur tout pour en avoir plus ſeurement beaucoup ; les Arbres ne donnent ſeurement du fruit que ſur les branches foibles : nous n'aurons donc point de fruit à nos Eſpaliers, ſi nous n'y avons des branches foibles ; or ſi les Arbres ſont tres-vigoureux, comme ils le ſont d'ordinaire dans les bons fonds, ils ne ſçauroient faire de branches foibles, à moins qu'ils n'ayent une grande place à pouvoir bien étendre toutes celles, qu'ils ſont capables de produire, parce que, ſuppoſé qu'ils ſoient plantez trop près les uns des autres, & que les murailles ne ſoient pas aſſez élevées, on ſera neceſſairement obligé de les tailler fort courts, ou autrement il arrivera qu'ils excéderont la muraille, & par conſequent ne ſeront plus Eſpaliers, ou bien ils ſe mêleront les uns dans les autres, & y feront une confuſion déſagreable, & même auſſi préjudiciable pour les Fruits, que ſi on les avoit taillés trop courts.

Si donc on les gourmande de cette maniére, c'eſt à dire, qu'on ne leur laiſſe pas des branches groſſes, & un peu longues, tout ce qu'ils en feront de nouvelles ſeront toûjours groſſes, or les groſſes ne donnent point de fruit, & par conſequent les bons Arbres bien plantez, & cela près à près dans un bon fond, n'auront pas du fruit, & ce ſera par la faute du Jardinier ; c'eſt pourquoi par une conſequence indubitable dans les bons fonds qui n'ont que des murailles baſſes, il faut donner aux Arbres des diſtances fort raiſonnables, pour en pouvoir eſperer beaucoup de beau fruit, & quand les murailles y ſont hautes, on peut, & on doit y mettre les Arbres plus près à près, comme je l'ay ci-devant expliqué ; je diray ci-deſſous quel eſt mon avis touchant la meſure, & la régle de ces diſtances.

Je n'eſtime pas qu'on doive faire des murs de clôture, qui n'ayent tout au moins ſept à huit pieds de haut, tant pour la ſeureté contre les vols, & les dégats de dehors, que pour avoir de bons Eſpaliers ; je n'eſtime pas auſſi qu'aux expoſitions qui ſont bonnes, on en doive ſouhaiter au de là de quinze à ſeize pieds, car à l'égard de celles du Nord, que nous appellons mauvaiſes, les plus hautes murailles ſont d'ordinaire les moins bonnes, elles font une étenduë d'ombre aſſez pernicieuſe pour tous les Jardins, mais dont toutefois nous tâcherons de faire un bon uſage,& ſur-tout dans les terroirs un peu ſecs, & dans les climats aſſez chauds.

Par tout ce que je viens de dire ſur les hauteurs des murailles, il paroît que je fais peu de cas des murs d'appuy pour prétendre d'y faire des Eſpaliers de Poires, Pêches, Prunes, Abricots, &c. mais ils peuvent ſervir à autre choſe, comme je l'expliqueray : il paroît auſſi que je n'affecte pas des hauteurs extraordinaires de quelques pignons de maiſons, ou d'Egliſe, quoy que je m'en ſerve tres-avantageuſement, quand il s'en rencontre au Levant, ou au Midy, & c'eſt pour y élever particuliérement des Figues, leſquelles, comme elles n'aiment rien tant que le chaud, & l'abri, auſſi ne craignent-elles rien tant que les vents froids, & la gelée ; les

les grandes murailles ſont toutes propres tant à leur faire le bien dont elles ont beſoin, qu'à les garentir du mal, dont elles ſont perſecutées.

Quand je fais valoir ici les hautes murailles du Levant, & du Midy, je ſuppoſe que c'eſt dans les climats, dont les chaleurs ſont médiocres, ou au moins fort moderées: car dans ceux qui ſont chauds, & brûlans comme nôtre Provence, comme l'Eſpagne, l'Italie, & encore plus comme les Pays qui approchent davantage de la Ligne; en tels climats telles murailles ſont auſſi redoutables, & pernicieuſes pour les Fruits qui y grillent, & s'y fendent, ou s'y crevaſſent, & pour les Arbres qui y meurent, que les grandes murailles du Nord ſont importunes, & contraires à la maturité dans d'autres lieux, qui péchent faute de chaleur, & par excès d'humidité.

CHAPITRE VI.

De la diſtance des Arbres en Eſpalier.

DEvant que de me mettre à régler les meſures des diſtances de tout ce que l'on plante en Eſpalier, comme il y a certains fruits qui demandent ces diſtances fort differentes les unes des autres, je croi que pour en parler bien intelligiblement il faut, que j'éxamine premiérement ceux qui meritent d'y entrer, & que je marque en ſecond lieu ceux qui en ſont indignes.

Les premiers ſont les bonnes eſpeces en fait de Figues, de Pêches, de Prunes, de Poire, & de Raiſins avec les Ceriſes précoces; toutes ſortes d'Abricots auſſi ſont de ce nombre-là, & quelques Azerolles pareillement: je parle nommément des bonnes eſpeces en chaque ſorte de fruit, pour faire voir que je ne mets pas indifferemment en Eſpalier toutes ſortes de Figues, de Pêches, de Prunes, de Poires, &c. & pour ce qui d'ordinaire en eſt exclus, ce ſont les Pommes, les Meures, les Amandes, les Ceriſes, Griotes, Bigarreaux, les Pommes de Coin, &c. à moins qu'ayant une quantité ſi grande de murailles, que pour ainſi dire on n'en ſçache que faire, on ne ſe réſolve par curioſité d'y mettre quelques Arbres de ces ſortes de fruits.

Parmi les fruits qui ont place aux Eſpaliers, & qui demandent le moins de diſtance entre-eux, ce ſont toutes ſortes de Raiſins: ils ſe contentent par tout de deux pieds, ou deux pieds & demy tout au plus, ainſi ce ne ſera pas là une matiére qui embaraſſe à regler, comme feront les autres fruits; ce qui demande des diſtances aſſez grandes, ce ſont les Pêches, & les Prunes: il en faut un peu moins aux Poires, & aux Précoces; les Abricotiers, & les Figuiers en demandent d'ordinaire plus que tout le reſte, ceux-là parce qu'ils font de fort groſses branches, qu'il eſt dangereux de racourcir beaucoup; & ceux-ci parce qu'ils ſont peu ſujets à la taille, & qu'ils pouſsent extrémement du pied, & qu'ainſi ils ont beſoin d'avoir une étenduë aſsez grande, ou autrement ils ne fructifieront preſque pas.

Pour parler de tout cela avec plus d'ordre, & de briéveté, je veux mettre en deux claſses, l'une pour les Arbres, qui reguliérement occupent plus de place, & ce ſera la premiére claſse, & l'autre pour ceux qui en occupent moins, & ce ſera la

seconde. La premiére classe comprend Figues, Pêches, Prunes, Abricots. La seconde comprend Poires, Cerises Précoces, & Azeroles: il faut bien remarquer ces deux classes, pour entendre pleinement mes distinctions.

Or comme nous avons déja dit, rien ne doit tant contribuer à régler toutes nos distances, que le plus, ou le moins de hauteur de murailles, & le plus, ou le moins de bonté du fond : voici comme j'ay coûtume d'en user, après avoir supposé les deux classes d'Arbres, que je viens d'établir.

Aux murailles qui sont hautes environ de sept à huit pieds, ou un peu plus, si le fond est tres-bon, & les terres nouvelles, comme il s'en voit à beaucoup d'endroits, je mets les Arbres de la premiére classe à douze pieds les uns des autres, & ceux de la seconde à neuf: mais si le fond n'est que médiocre en bonté, je mets les premiers de huit à neuf, & les autres de sept à huit.

La distance de douze pieds surprend un nouveau Curieux, qui n'a pas beaucoup de murailles à remplir, par exemple, celuy qui n'en ayant que trente, ou quarante toises, se voit réduit à ne planter que quinze, ou vingt Arbres: cela luy fait craindre deux choses; la premiére de ne voir presque jamais ses murailles garnies. & la seconde de n'avoir jamais guére de fruit; mais outre que j'ay cy-devant fait voir les inconveniens qui arrivent, quand les Arbres sont plantez trop près les uns des autres, soit à l'égard de la sterilité, soit à l'égard de l'embarras pour la culture: outre cela, dis-je, on doit premiérement s'attendre, que des Arbres en bon fond font aisément chaque année plusieurs jets chacun de quatre à cinq pieds de long, & qu'ainsi seurement se trouvans dans un tel fond, près de murailles peu hautes, & espacez à douze pieds, ce qui par conséquent fait tout autour d'eux environ une toise à garnir tant par en haut, que sur les côtez, que tels Arbres, dis-je, approchent en peu d'années les uns des autres, & par conséquent ne laissent guére longtemps de place vuide entre-eux; ainsi le remede est prompt contre la premiére.

En second lieu on peut hazarder de planter une fois autant d'Arbres que je ne dis, si on en veut faire la dépense nonobstant mon avis qui est contraire à cela, & ainsi on en peut mettre à six pieds les uns des autres, pour voir plutôt son mur garni, mais c'est à condition qu'au bout de trois, ou quatre ans que ces Arbres seront en état de commencer à bien faire pour le fruit, & de recompenser par ce moyen la nourriture qu'ils ont prise, & la peine qu'ils ont donnée, c'est, dis-je, à condition qu'en ce temps-là on se sente capable d'en arracher entiérement la moitié pour les brûler, & de remettre des terres nouvelles à la place de celles, que les malheureux auront inutilement effritées; car il en faudra nécessairement venir là, où autrement on n'a que faire d'espérer des fruits; on prend ce semble assez volontiers le premier parti dans le temps des plans, & en effet il réjoüit davantage ceux, qui content l'abondance sur la quantité d'Arbres, mais on n'a guére le courage de passer à l'éxécution du second, quand le temps de la faire est arrivé, & par-là on tombe infailliblement dans les inconveniens, que nous avons expliquez si bien que le plus seur est de ne pas faire ces dépenses inutiles, & de ne se pas mettre en état d'avoir ces combats à essuyer en soy-même, c'est pourquoy je conseille de se contenter de suivre l'avis, que je donne pour l'éloignement des Arbres dans les fonds merveilleusement bons.

Revenons à planter des Espaliers le long des murailles de neuf pieds, & un peu plus

plus, & diſons, que ſi le fond eſt bon, comme je l'ay cy-devant ſuppoſé, j'y eſpaceray les Arbres de la premiére claſſe de neuf à dix pieds, & ceux de la ſeconde de ſept à huit: mais ſi le fond n'eſt pas fort bon, ce ſera aſſez d'y mettre les premiers à huit pieds, & les autres à ſept: il ſemble que le plus, ou le moins d'un pied, tant à l'égard de la hauteur des murailles, qu'à l'égard de la diſtance des Arbres, ne ſoit pas grande choſe; cependant cela eſt tres-conſidérable pour le ſuccès bon, ou mauvais d'un Eſpalier.

Si la muraille va à onze, ou douze pieds, ou un peu plus, & que le fond ait la bonté, que nous ſouhaitons, pour lors je me réſous à planter les Arbres une fois plus près, qu'aux murailles cy-deſſus, prétendant que par tout entre deux Arbres de médiocre taille, leſquels ſeront conduits en veuë de leur faire garnir le bas, il y en aura un qui montera pour garnir le haut; on peut bien avoir pour cela des Arbres, qui ſoient veritablement de tige; ce qui eſt fort bon, ſur tout pour Poiriers, Ceriſiers, Abricotiers, & même pour Pêchers & Pruniers, quoy qu'à l'égard de ces deux derniers on puiſſe aſſez bien s'en paſſer, attendu que ce ſont des Arbres, qui font d'ordinaire en peu de temps quelque jet capable de former une belle tige, & d'aller par conſequent garnir le haut de nos murailles. En tel cas donc, où les murailles ſont d'une grande hauteur, je mets une fois davantage d'Arbres, & pour cela ſi le fond eſt bon, je les eſpace d'environ ſix pieds l'un de l'autre, & s'il n'eſt que médiocre, je les eſpace de quatre à cinq, faiſant mon compte, que par ce moyen la tête de chaque Arbre doit garnir cinq ou ſix pieds de chacun de ſes côtez, ce qu'elle fait aiſément, pourveu qu'au bout de ſept, ou huit ans, ſi on s'aperçoit que la vigueur ne continuë pas, on ſoit ſoigneux de remettre entre deux Arbres un peu de bonnes terres nouvelles, afin de la rétablir, & reparer ce que tant de racines auront altéré, mais tant qu'on n'aperçoit aucun changement aux Arbres, il n'eſt point néceſſaire d'en faire à l'égard des terres.

Je veux avertir en paſſant, qu'une des choſes, qui me déplaît le plus en Eſpalier, c'eſt d'y voir entrelaſſer pêle mêle de la Vigne, des Figues, des fruits à noyau, & des fruits à pepin: je trouve bien plus à propos, qu'on mette chaque eſpece ſéparément; un bon Eſpalier par éxemple ſera entiérement pour des Figues, un autre pour des Pêches, Prunes, Abricots, dont je ne condamne pas trop le mélange, à cauſe que les Pêchers étans plus ſujets à perir en tout, ou en partie, ſoit par accident, ſoit par vieilleſſe, que ne ſont pas les autres fruits, il reſte toûjours à l'Eſpalier dequoy y conſerver quelque beauté en cas de mortalité de Pêchers. Un autre bout de muraille ſera pour les Poires, que tant qu'il eſt poſſible, je ne veux nullement mêler avec les Pêches. Enfin une autre partie d'Eſpalier ſera pour les précoces, & une autre pour les Raiſins, que je veux même tous ſéparez par eſpeces, ſans confondre enſemble les Muſcats, les Chaſſelas, les Corinthes, &c.

Il m'arrive bien quelquesfois de mettre quelques pieds de Chaſſelas parmy d'autres fruits; mais cela ne m'arrive que pour quelque endroit de muraille extrémement haut, afin d'en faire monter quelque pied tout droit juſqu'à certaine hauteur, où les autres fruitiers ne ſçauroient guére parvenir, ce qui n'eſt pas fort ordinaire.

Je ne me ſers pas même du muſcat pour cela, parce qu'il ne meurit pas bien en hauteur de treille, comme fait le Chaſſelas.

Présentement, sans plus parcourir toutes ces differences soit de hauteurs de murailles, soit de bon fond, je m'en vais supposer toutes sortes de murailles d'environ neuf pieds, c'est la hauteur la plus ordinaire, & supposer tous les fonds raisonnablement bons, je planteray sur ce pied-là toutes sortes d'Espaliers. Chacun à cét égard se réglera sur ce que nous avons dit ci-devant pour éloigner plus ou moins ses Arbres, selon que ses murailles seront plus ou moins hautes, & que son fond sera plus, ou moins bon.

CHAPITRE VII.

Pour savoir quels fruits méritent le mieux d'avoir place en Espalier.

IL peut y avoir icy une grande & agréable contestation entre les curieux, pour juger, quels sont les fruits qu'ils croyent devoir occuper les premiéres, & les meilleures places de nos Espaliers; sans doute que tout au moins en ce pays-cy le mérite des bons Raisins fera un parti puissant & redoutable pour faire décider en leur faveur.

La nature, qui a pris ce semble plaisir à faire paroître dans la production des fruits, jusqu'où pouvoit aller l'étenduë de son ingénieuse fécondité, a fait voir dans celle des Raisins, qu'elle ne s'étoit pas épuisée en faisant les Arbres fruitiers; on pourroit dire, que dans le dessein, qu'elle a eu d'enrichir le genre humain par des trésors si importans, elle avoit voulu se réserver au moins quelque chose de singulier à l'honneur de la Vigne: constamment elle n'a pas refusé aux Raisins, non plus qu'aux autres fruits cette infinie diversité d'espèces, qui fait une partie de leur agrément, c'est à dire diversité de coloris, de goût, de grosseur, de figure, de parfum, de maturité en tous, de précocité en quelques-uns, &c. car en effet toutes ces differences se trouvent parmy les Raisins, aussi bien que parmy les Poires, les Pommes, les Pêches, les Prunes, les Figues, &c. puisqu'il y en a de gros, de menus, de longs, de ronds, de doux, de parfumez, de précoces, de tardifs, qu'il y en a même de toutes sortes de couleurs, de blancs, de noirs, de rouges, de tanez, de my-partis, &c. Mais elle a voulu rencherir, ou pour ainsi dire se réjoüir en de certains chefs, pour donner à la Vigne quelque avantage au dessus des Arbres; j'en pourrois faire remarquer plusieurs, toutefois je ne m'arrête qu'à celuy-ci seulement, qui est, qu'en fait de ceux-là elle n'a réguliérement attaché qu'un seul fruit à chaque queuë, & cependant à peine peut-on dire, combien est grand le nombre de grains qui tiennent à la queuë d'une seule grape; elle fait bien plus, car elle a quelquesfois la complaisance de n'envier pas la hardiesse de certains curieux, qui entreprennent de l'imiter, ou même de la surpasser en des choses fort extraordinaires; elle ne trouve point mauvais, que quelques-uns non contens de voir réüssir leurs soins à la culture des Raisins du pays; c'est à dire des Chasselas, Cioutat, Morillons, Gennetins, & même des Muscats, &c. Ils transplantent en des climats assez froids le plan de Vigne, qu'elle n'avoit destiné que pour les pays les plus chauds; elle ne dédaigne pas même de favoriser leur industrie, pour aider à en conduire quelques-uns à maturité dans des can-

cantons, où elle n'avoit jamais pensé d'en produire: cependant toute liberale, & bien-faisante qu'elle est; il semble qu'elle ait creu, qu'il y iroit de son honneur, si elle le laissoit aller jusqu'à souffrir que tous les raisins d'Egypte, d'Afrique, d'Italie, &c. meurissent dans des pays du voisinage du Nord; nous essayons à la verité par le moyen de nos murs bien exposez de procurer autant de chaleur, qu'il en faut aux Passe-musquée, aux Pergolese, aux Damas, aux Maroquins, &c. & il est de certaines années, & de certains terroirs, où nous ne réüssissons pas mal en quelques-uns, mais aussi il y en a beaucoup, où nous avons plus de besoin de chercher à nous consoler de nos peines perduës, que nous n'avons de matiére de nous réjoüir de nos succès; ce qui nous doit être une grande instruction, pour nous faire voir, qu'il ne faut pas entreprendre de forcer cette nature en tout & par tout; c'est une mere sage, & bien entenduë, qui ayant regardé toutes les parties de la terre, comme autant d'enfans qui luy appartenoient également, *a* aussi leur a-t-elle voulu également partager les biens & les faveurs qu'elle avoit à leur faire; de maniére que pour entretenir l'union, & la bonne intelligence, qu'elle vouloit voir éternellement régner entre-elles, elle a si bien réglé toutes choses, que chacune a dequoy se signaler par des productions qui luy sont singuliéres; c'est ce qui fait, qu'étant comme jalouse de maintenir en son entier l'ordre, & la destination qu'elle a établie, elle s'oppose assez souvent à ce qu'une partie veuille entreprendre sur quelqu'une de ses sœurs, & luy voler, pour ainsi dire, ce qui lui a été donné pour son apanage; l'Anana meurit dans les Indes; le Pergolese, la Passe-musquée, & tous les autres principaux Raisins meurissent même en plein air dans l'Italie, &c. Il n'en est pas de même dans nos Provinces, ni les uns, ni les autres ny peuvent indifferemment meurir; & aussi les fruits à pepin font merveille parmy nous, pendant que les Mexicains, & les Mores auront beau faire pour en élever sous la Ligne, tous leurs efforts seront inutiles.

Revenons presentement à établir ce que nous devons faire, pour donner aux Raisins tous les moyens possibles d'arriver parmy nous à la perfection qui leur convient; nous n'avons rien de plus souverain pour cela que les bonnes expositions de nos murailles; & voilà pourquoi dans la contestation qui est à vuider icy, il faut s'étudier à les bien traiter, & faire voir par-là, combien nous faisons de cas de leur mérite.

Quelques-uns de nos curieux tiendront icy, non pas pour toute sorte de bons Raisins, en sorte que le Chasselas, le Cioutat, & le Corinthe y fussent compris; mais au moins pour le muscat: or de ce Muscat il y en a de quatre sortes, le Muscat long, autrement la Passe-musquée, & c'est celuy de tous qui a le plus de peine à meurir, le Muscat blanc, le Muscat rouge, & le Muscat noir; ces trois derniers ont le grain rond, & de médiocre grosseur, & quoy qu'ils ayent besoin de beaucoup de chaleur; cependant il leur en faut moins qu'au muscat long; à mon avis le Muscat noir est le moindre de tous, le rouge, ou violet est d'ordinaire assez bon; mais le blanc me paroit l'emporter sur les deux autres.

b En effet une grape de Muscat blanc (soit que le grain en soit gros, soit qu'il

Hh 3

a Divisæ arboribus patriæ. *Georg.* 2.
b *Voicy toutes les bonnes qualitez d'un bon Raisin.*

en ſoit menu) il n'importe, pourveu qu'il ſoit clair, ferme, jaune, dur, & croquant, & que l'eau en ſoit douce, ſucrée, & parfumée; telle grape de Muſcat, dis-je, quel plaiſir ne donne-t-elle pas à celuy qui la mange? peut-on voir un plus excellent fruit pendant les mois de Septembre, & d'Octobre, & quelquesfois juſqu'à la fin de Novembre? Dans les pays chauds ils en ont d'admirable en plein air, c'eſt à dire, en pleine Vigne; mais icy pour en avoir réguliérement d'aſſez bons, nous avons neceſſairement beſoin des Eſpaliers du Levant, ou du Midy; l'année 1676. nous en a particuliérement produit du plus délicieux du monde à ces expoſitions, & même dans les terreins ſecs, & ſablonneux; nous en avons eu au Levant qui étoit meilleur que celuy du Midy; de là on voudroit conclure, qu'une muraille ne ſçauroit jamais être mieux employée, que pour avoir de bon Muſcat.

D'autres curieux tiendront pour les bonnes Pêches, tant à cauſe de la beauté de leur coloris (c'eſt en effet de tous les fruits celuy qui plaît ce ſemble le plus à la veuë) qu'à cauſe de la beauté, & de la groſſeur du fruit, à cauſe de ſa belle figure ronde, à cauſe de l'abondance de ſon eau ſucrée, & à cauſe de la douceur relevée de ſon parfum, &c. c'eſt icy veritablement un gros & bon parti.

Il eſt vray, qu'il n'y a rien de comparable à la bonne Pêche, pendant les mois d'Août, de Septembre, & d'Octobre, & même dans les commencemens de Novembre, juſqu'à-ce que les gelées ſoient venuës; on ne ſçauroit guère en avoir icy autrement qu'en Eſpalier, dont nous avons tous un ſenſible déplaiſir, parce qu'en plein vent elles ſont ſans comparaiſon meilleures, que contre les murailles.

Et c'eſt ce plein vent, qui nous a fait icy connoître juſqu'où peut aller leur principal mérite, plein vent, qui ne peut nous être favorable pour elles, ſi ce n'eſt en quelques Jardins de Villes, leſquels par une grande quantité de grands pignons de Maiſons ſont en premier lieu extrémement à l'abri des vens, & des gelées du Printemps, & voilà ce qui fait l'abondance; en effet on ne ſçauroit guère dire, qu'on ait veritablement abondance de Pêches, que quand on a un nombre raiſonnable de Buiſſons, & que ces Buiſſons ont réuſſi; en ſecond lieu ces grands murs renferment & augmentent la chaleur qui eſt neceſſaire pour meurir les fruits de tous côtez, & enfin ces fruits étant ainſi expoſez à l'air, aux Zéphirs, & même aux pluyes, acquiérent dans cette maniére de ſituation un degré de bonté, que la violente ardeur du Soleil reſléchie contre la muraille ne ſçauroit leur donner dans toute leur circonference: l'experience que nous avons de cette bonté ſinguliére du plein air m'a fait aviſer de faire, pour ainſi dire, une maniere de chicane aux Eſpaliers, je ſçay certainement, que ce ſont eux qui contribuënt à nous donner plus ſûrement du fruit, & je ſçay auſſi, que ce ſont eux, qui contraignant nos fruits contre les murs, & les privans de la joüiſſance de l'air empêchent, qu'ils n'ayent toute la bonté qui leur convient, comme ſi ces Arbres impatiens, & offenſez de la gène, & de la violence qu'ils ſouffrent, vouloient en quelque façon nous punir de l'injure, que nous leur faiſons, en leur ôtant la liberté que la nature leur avoit donnée.

Je profite donc au Printemps du ſecours de l'Eſpalier, pour faire plus ſûrement noüer les Pêches; & à la Saint Jean je tire en dehors ces branches à fruit, leſquelles dans ma maniere de tailler je laiſſe longues, & avec des Eſchalas que j'ay fiché bien

bien avant en terre, j'attache & ſoutiens ces belles branches toutes chargées de leurs fruits, qui par ce moyen acquiérent la bonté du plein air, que nous venons de décrire.

Veritablement il y a de la ſujettion, & de la peine pour le bien faire, & la belle ſymetrie de l'Eſpalier en eſt un peu défigurée au temps des fruits; en ſorte que l'œil de tout le monde n'en eſt pas ſi ſatisfait, mais le defaut eſt amplement récompenſé, tant par la beauté du coloris, & la peau bien liſſe, que par ce goût relevé, qu'on ne ſçauroit avoir autrement: auſſi-tôt que les fruits ſont cueïllis, on remet ces branches tirées au même endroit de l'Eſpalier, qu'elles occupoient auparavant, & il n'y paroît plus; je n'ay pû m'empêcher de parler icy de cette viſion, que j'ay eu pour les branches tirées.

Il eſt donc certain, que toutes les eſpeces de Pêches miſes en plein air dans ces ſortes de Jardins de Ville, dont nous avons parlé, réüſſiſſent à y faire des fruits, pour ainſi dire, enchantez; il n'y a que les avant-Pêches, les Pêches de Troyes, les Magdeleines blanches, & les Violettes tardives, qui n'y ſont pas ſi heureuſes; celles-cy n'y trouvant pas aſſez de chaleur, & les autres ayant le bois trop délicat pour s'accommoder du grand air; à l'égard des Jardins un peu expoſez, non ſeulement preſque tous les ans les fleurs des Pêchers y ſont gelées, & ainſi on n'en a nul plaiſir, mais auſſi le bois des Arbres en meurt, ou devient ſi galeux, & ſi vilain, qu'il ne vaut guére mieux, que s'il étoit entiérement mort; voila pourquoy après m'être tres-long temps opiniâtré, pour élever des Pêchers en Buiſſons en differens Jardins à la Campagne, comme j'avois fait dans les Jardins de Paris; il a fallu enfin renoncer a toutes les eſperances, que nous en avions conceuës, & nous réduire en Eſpaliers tous ſeuls.

Revenons à pourſuivre la conteſtation des fruits, pour avoir la preference à l'égard de ces Eſpaliers.

Je ne croy pas que perſonne voulût icy mettre les Poires en jeu, pour avoir la préférence des bonnes places au préjudice du Muſcat, des Pêches, & des Figues, &c. (quelque mérite que les bonnes Poires ayent d'ailleurs, dont nous convenons volontiers, & particuliérement pour ces belles Poires de bon-Chrétien bien groſſes, bien longues, & bien colorées;) mais enfin nous avons d'autres fruits qui ſûrement l'emportent ſur les Poires; encore moins propoſera-t-on dans cette diſpute, ny les Abricots, ny les Ceriſes-précoces, ny les Azeroles; on en auroit le démenty, ſi on les y vouloit engager, nous leur ferons cependant honneur aux uns, & aux autres, quand il faudra; de maniére que leurs protecteurs, s'il y en a qui vouluſſent prendre l'affirmative pour eux, n'en ſeront pas mal-ſatisfaits.

Peu de gens ſe ſont aviſez de ſe déclarer ſur cecy en faveur des bonnes Prunes; je ne dis pas de toutes ſortes de Prunes, mais ſeulement de quatre ou cinq ſortes des meilleures; & c'eſt, peut-être, faute d'avoir éprouvé de quelle délicateſſe, de quel goût, & de quel ſucre elles y viennent, non ſeulement en comparaiſon de celles de plein vent, mais auſſi en comparaiſon de tous les autres fruits; difference fort ſurprenante en ſoy, mais encore plus comme j'ay dit ailleurs, pour pouvoir rendre une bonne raiſon, d'où vient en fait de Prunes d'Eſpalier un effet ſi contraire à ce qui ſe paſſe à l'égard des autres fruits, étant tres-certain, que ceux-cy dimi-

diminuënt notablement de bonté en Eſpalier, pendant que les Prunes y augmentent la leur notablement.

Peut-être me mettrois-je volontiers à la tête de ceux, qui pour la conteſtation preſente voudroient donner aux bonnes Prunes d'Eſpalier la preférence ſur tous les autres fruits.

Et pour rendre ma cauſe bonne je préſenterois volontiers une corbeille de bonnes Prunes de Perdrigon violet bien meures, & bien fleuries, mêlées avec quelques Perdrigon blanc, quelques Sainte-Catherine, & quelques Prunes d'Abricot; je ſuis aſſeuré que la veuë en ſeroit ébranlée en ma faveur, que le goût en ſeroit preſque convaincu, & qu'enfin cela ſeroit tres-capable de me donner des compagnons, & rendre mon party aſſez fort.

CHAPITRE VIII.

Traité des Figues.

MAis les bonnes Figues mettent icy d'accord toutes ces conteſtations, elles emportent le prix ſans contredit, comme étant ſeurement le plus délicieux fruit qu'on puiſſe avoir en Eſpalier; je ne dis pas veritablement qu'elle ſoit le plus conſiderable fruit que la terre produiſe en ce pays-cy: car à mon ſens il n'y en a point qui le puiſſe diſputer à un Melon parfaitement bon, & bien conditionné (choſe tellement rare, & ſur tout en ce Pays-cy, que le Proverbe en eſt venu pour exprimer la rareté de tout ce qui peut être bon) mais le Melon n'a que faire icy, ſon fait eſt de ramper ſur la terre, il n'eſt preſentement queſtion que des fruits, qui à la faveur des Eſpaliers nous peuvent réüſſir.

La bonne Figue eſt donc celuy de tous les Fruits, qui parmy nous merite d'avoir la meilleure place en Eſpalier, (dans les Pays chauds elle en pourroit être incommodée) mais pour juger de ſon exterieur, & de ſon mérite, & par conſequent de l'eſtime qui lui eſt deu, il n'y a qu'a voir le mouvement des épaules, & des ſourcils de ceux qui en mangent, & voir auſſi la quantité qu'on en peut manger ſans aucun péril à l'égard de la ſanté.

Joint que d'avoir l'avantage de rapporter deux fois l'année, c'eſt à ſçavoir premiérement pendant les mois de Juillet, & d'Août, & ce ſont les premiéres qu'on nomme Figue-fleurs; & en ſecond lieu de rapporter pendant les mois de Septembre, & d'Octobre, & ce ſont les Secondes; cet avantage, dis-je eſt d'une merveilleuſe conſideration pour les faire maintenir dans le premier rang qu'elles doivent occuper.

Je pourrois dire icy ce qui eſt vray, que parmy ces ſecondes celles qui meuriſſent dans le commencement de Septembre, & devant qu'il ſoit venu aucunes gelées, ont, ce me ſemble, & la chair plus ſucrée, & le goût plus relevé, & par conſequent ſont meilleures, quoy qu'un peu plus petites, que ne ſont pas les premieres: la raiſon en eſt aſſez palpable, c'eſt que ces Figues de Septembre ont été formées dans la plus belle ſaiſon de l'année, & nourries d'un ſuc bien cuit, & bien

bien perfectionné, au lieu que les Figues-fleurs ont eu tout le froid, & toutes les pluyes du Printemps à essuyer, deux conditions peu favorables pour donner à des fruits un goût sucré, délicieux, & relevé.

Je connois de plusieurs sortes de Figues, qui apparemment sont toutes bonnes dans les Pays fort chauds, parce qu'elles y meurissent toutes, mais nous n'en avons proprement icy d'admirables que de deux sortes, & ce sont de grosses blanches, dont les unes sont rondes, & les autres sont longues; les rondes sont plus abondantes, & les longues sont sur tout admirables pour la fin d'Automne, quand elles peuvent tant faire que de meurir, elles sont peu sujettes à crever du côté de l'œil, comme font les rondes; ce défaut provient de ce que d'ordinaire il vient au mois d'Octobre quelques pluyes chaudes qui font tellement gonfler ces pauvres Figues, que l'œil s'en ouvre à faire peur, & laisse par là sortir, & éventer sa douceur, & son parfum; si bien que les longues qui sont davantage à l'épreuve de ces pluyes, que ne sont pas les rondes, ont dans la verité pour lors un goût exquis, & miraculeux, que les autres n'ont plus.

J'ay eu à un même Espalier du Midy douze, ou quinze sortes de Figues toutes differentes, pour faire voir qu'il ne faut seurement s'attacher icy qu'aux blanches tant pour la promptitude, & l'abondance du raport; que pour la délicatesse, & le sucre de la chair; la plûpart des autres à la reserve de deux, sçavoir de la grosse Violette longue, qui est la plus mauvaise de toutes, & de la plate, qui vaut un peu mieux, étant non seulement difficiles à raporter, mais faisans leur fruit assez petit, peu délicat, peu moëleux, & peu sucré; & [a] voilà les conditions d'une bonne Figue, c'est à dire qu'elles doivent être délicates, moëleuses, fort sucrées, & d'un goût relevé.

Parmy les moins bonnes, car on ne peut pas dire parmy les mauvaises, la noire tient le premier lieu, elle est fort longue, & assez grosse, & tellement colorée d'un rouge brun, qu'on lui en a donné le nom de noire qu'elle porte; elle n'est pas tout-à-fait si rouge en dedans, qu'en dehors, elle est fort sucrée, mais elle est un peu plus séche que nos bonnes blanches, j'en conserve qu'elques pieds pour la rareté.

Il y a les Grosses jaunes qui sont un peu teintes, & carnées dedans, elles raportent peu de fruits au Printemps, & raportent assez l'Automne, mais à mon goût elles ne sont guére délicates ni en premiéres, ni en secondes.

Il y a les grosses-Violettes tant longues, que plates, dont nous venons de parler, & dont la chair est fort grossiére, je n'en fais guére de cas.

Il y a la Figue verte qui a la queuë fort longue, & la chair vermeille, elle est assez sucrée, mais elle raporte peu.

Il y a la petite Figue-grise aprochant du tané, sa chair est rouge, on l'appelle Mellete en Gascogne, son defaut est comme des autres de raporter peu, & de n'être pas doüillette.

Il y en a une, qu'on y appelle la Medot, elle est jaune dedans, & dehors.

Une qui est assez noire, ayant seulement la peau un peu fouëtée de gris, la chair en est fort rouge.

Une petite-Blanche dont le goût est plutôt fade, que sucré, on l'appelle Précoce, & ne l'est guére.

Il y a la petite Bourjassotte qui est noirâtre, ou plûtôt d'un violet obscur, tel

[a] *Conditions d'une bonne Figue.*

qu'eſt celui de certaines Prunes; elle eſt fort délicate; mais elle ne raporte guére au Printemps, & meurit rarement à l'Automne.

Il y a auſſi l'Angelique qui eſt violette, & longue, peu groſse, la chair rouge, & paſsablement bonne.

Après avoir bien éxaminé toutes ces Figues, j'eſtime que pour nôtre profit il en faut bannir la plûpart, & ne s'attacher qu'aux Bonnes-blanches, qui conſtamment nous réüſſiſsent mieux icy, que les autres. Si cependant il ſe trouve quelque Curieux qui veüille avoir dans ſon Jardin toutes ſortes de Figues, auſſi-bien que toutes ſortes de Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Raiſins, &c. en ſorte que, pour ainſi dire, il ait un hôpital general ouvert à tous les fruits tant paſsans, qu'étrangers; pardonnons lui cet eſprit de charité, allons même juſqu'à loüer une telle curioſité, qui n'a point de bornes, mais gardons-nous bien de la vouloir imiter. *Exiguum colito.*

Voila le chois fait, & le merite établi en faveur des Figues, autant qu'il dépend de moy, je diray cy-après en garniſsant nos murailles la quantité raiſonnable, que je conſeille à chacun d'en planter à proportion de la grandeur de ſon Jardin

CHAPITRE IX.

Traité des Pêches.

PAſſons aux autres Fruits qui prétendent à l'Eſpalier, c'eſt à dire aux Pêches, & aux Prunes, pour voir qui des deux après les Figues aura la preférence, & commençons par les Pêches: voicy l'ordinaire de la maturité de celles que je connois, j'en feray la deſcription à meſure que je les placeray.

La premiere de toutes, c'eſt la Petite-avant Pêche blanche, qui étant bien expoſée meurit au commencement de Juillet, & en donnera preſque tout le mois, ſi les pieds en ſont multipliez en differentes expoſitions.

La Pêche de Troye la ſuit, mais un peu de loin, quelque bien expoſée qu'elle ſoit, & ne meurit qu'à la fin de Juillet, ou tout au moins dans le commencement d'Aouſt, merveilleuſe petite Pêche pour réveiller l'idée des bonnes, qu'on a euës les années précedentes.

La Pêche Alberge jaune, & le petit Pavie Alberge jaune meuriſſent preſque en même temps que la Pêche de Troye, ou un peu après, & ſont bien éloignées l'une, & l'autre du merite qui nous fait tant eſtimer celle-là.

Les Magdeleine-blanche, Magdeleine-rouge, Mignonne, & Pêche d'Italie, qui eſt une façon de Perſique hâtive meuriſſent preſque toutes enſemble à la my-Aouſt avec le Pavie blanc.

On peut dire avec verité qu'on trouve dans ces temps là dequoi ſe ſatisfaire.

La Pêche Alberge violette, & le petit Pavie-Alberge violet avec la Bourdin meuriſſent vers la fin du mois, & font parfaitement bien leur perſonnage.

Les Druſelle, & les Pêches-Ceriſes, ſur tout celles qui ont la chair jaune, ſe préſentent, pour leur tenir une mauvaiſe, & faſtidieuſe compagnie; la Pêche-Ceriſe à chair blanche, qui meurit auſſi en même temps, n'eſt point de cette categorie, elle eſt tres-jolie, quand on la laiſſe extrémement meurir.

La

La Chevreuse, & la Rossane, avec le Pavie-Rossane viennent au commencement de Septembre, & presque aussi-tôt commencent les Persique, les Violette hâtives, les Bellegarde, les Brugnons violets, & les pourprées, pour fournir amplement une bonne quinzaine de jours, & c'est là veritablement une flore illustre, charmante, & délicieuse, la seule Violette, qui est à mon sens la Reine des Pêches, & qui l'est aussi au goût de gens infiniment plus considerables que moy, ayant sans le secours d'aucune autre dequoy satisfaire agreablement la curiosité de tout le monde.

Les Admirables paroissent en foule dés la my-Septembre; bon Dieu quelles Pêches en grosseur, en coloris, en delicatesse de chair, en abondance d'eau, en sucre, en goût relevé! &c. qui est-ce qui n'en est pas charmé, & particulierement de celles, qui ont meuri en plein air?

Les Nivette, toute belles, & merveilleuses qu'elles soient, attendent à meurir, que les Admirables soient sur leur déclin, & pendant dix, ou douze jours payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

Les Pêches de Pau, les Blanche d'Andilly, & les Narbonne font les empressées pour accompagner les Nivette, & avec toute leur beauté, qui en verité peut être appelée une beauté fardée, ces Pêches là, dis-je, feroient sagement de s'en dispenser.

Nous ne dirons pas la même chose de la Grosse-jaune tardive, de la Pêche Royale, de la Violette tardive, & de la jaune lisse, & des gros Pavies tant rouges, que jaunes, & des petits Pavies jaunes, qu'on appelle Pavies Saint-Martin; car quand la saison à été favorable à leur maturité, le théâtre du jardinage pour la représentation d'Automne me paroît pendant tout le mois d'Octobre grandement honoré de cette derniere compagnie: mais aussi il faut s'en tenir là pour la bonne bouche, & empêcher de paroître le Brugnon jaune lisse, le Brugnon violet tardif, la Pêche à tetin, la Sanguinolle, la Pêche blanche de Corbeil, la Pêche à fleur-double, la Pêche noix, &c. ce sont les dernieres Péches du mois d'Octobre, & les moins bonnes de l'Année; personne ne s'en étonnera, des nuits longues, souvent humides, & toûjours froides ne sont guére propres à faire de bons fruits, & sur tout en fruits à noyau.

Dans cette liste de Péches, de Brugnons, & de Pavies on compte jusqu'à trente-deux Peches bien differentes, trois Brugnons bien differens, & sept Pavies aussi tres differens; je n'ay que faire de dire pour les gens de ce Pays-cy, que nous appellons Peches celles, qui quittent le noyau, nos compatriotes le sçavent assez: les Gascons, Languedochiens, & Provençaux & generalement tous les Curieux de Guienne ne le sçavent pas si bien; mais il faut dire pour tout le monde, que nous appellons Brugnons tout ce qui étant lisse, c'est à dire, sans aucun poil, ne quitte pas le noyau, & nous appellons Pavie avec addition de blanc, ou de rouge, ou de jaune, ce qui ayant la peau un peu vetuë de quelque couleur qu'elle soit, jaune, blanche, ou rouge, ne quitte aussi nullement le noyau. Nous avons des curieux, qui prétendent, qu'il y a autant de Pavies, que de Peches, & disent sur cela, que le Pavie est le mâle, & que la Peche est la femelle; à la bonne-heure pour vision de mâle & de femelle, ou plûtôt pour ancien langage de Jardiniers, je n'y veux rien trouver à redire; quoi que je n'aye jamais pû trouver de raison, ni apparence de raison, qui m'ait satisfait: mais à l'égard de la quantité de ces mâles, elle m'est incon-

nuë; ce n'est pas que je n'aye assez fait tout ce que j'ai pû pour en découvrir d'autres que les huit cy-dessus; peut-être que la race s'en est conservée en Perse, d'où on prétend, que toutes les Pêches sont sorties, sans avoir cependant avec elle apporté la qualité mortelle, qu'elles y ont, à ce qu'on nous fait accroire: ou si on en fait sortir les Pavies, il faut que ceux que nous n'avons pas, ayent fait naufrage dans le grand traiet, qu'ils avoient à faire: j'ay particulierement regret à ceux, qui auroient été extrémement hâtifs dans nos climats, nous serions bien-heureux, si nous en pouvions réparer la perte, supposé que nous l'ayons faite.

Je sçai bien que nous avons aussi de nos curieux, qui comptent un plus grand nombre de ces sortes de fruits à noyau, que je n'en viens de compter; je veux croire qu'ils en connoissent, que je ne connois pas; mais au moins ils me permettront s'il leur plaît de dire, qu'avec une tres-grande, & tres-longue éxactitude je n'en ay pû trouver davantage; & j'ajoûteray, qu'on s'est pour le moins donné autant de liberté pour multiplier les noms des Pêches, que pour multiplier les noms des autres fruits. La moindre difference soit dans la fleur, & dans le coloris, soit dans la grosseur & la figure, soit dans le temps de la maturité, ou dans le goût, & dans la délicatesse de l'eau, a donné de tout temps, & donne encore aujourd'huy à beaucoup de gens une demangeaison de dire, qu'ils, ont quelque Pêche particuliére, & sur cela ne manquent pas de la baptiser d'un nouveau nom.

Malheureuse demangeaison, qu'on pourroit, pour ainsi dire, nommer fille de vanité, ou d'ignorance, qui nous cause tant de confusion parmi nos fruits! Est-il possible qu'on ne sçache pas, qu'une difference de terrein, ou d'expositions de climats, ou de saison, est capable de faire ces petites varietez, qui ne sont nullement essentielles? elles m'ont cependant donné des peines infinies, pour en decouvrir la verité; je m'en vais avec mon ingenuité ordinaire dire ce que j'en pense, au hazard d'encourir la disgrace de beaucoup de faiseurs de pepiniéres.

Je suis bien éloigné de vouloir supprimer aucun bon fruit, puisque par tout où ma curiosité, & mes habitudes peuvent s'étendre, je travaille infatigablement pour en découvrir de nouveaux, qui soient bons, & pour les multiplier, dès qu'ils sont venus à ma connoissance; mais aussi bien loin de vouloir, pour ainsi dire, faire des chimeres, & des êtres de raison, en multipliant des noms pour les moindres petites differences; je m'oppose à cette maladie avec toute la vigueur, & toute la sincerité, dont je suis capable, quoy que j'aye compté trente-deux sortes de Pêches; je ne dis pas pour cela, qu'il y en ait trente-deux sortes de bonnes; de maniére que je voulusse les avoir dans mon Jardin, ou conseiller à mes amis de les planter dans le leur: dans ce nombre-là il y en a bien quelques-unes, qu'on peut veritablement dire n'être pas bonnes, & je les banniray autant qu'il me sera possible: mais aussi, quoi que d'une espece il s'en trouve quelquesfois de mauvaise, il me semble, qu'on ne doit pas sur cela dire aussi-tôt, que l'espece en soit mauvaise: voyons éxactement ce qui fait le mérite des unes, & le démerite des autres, pour juger sainement de celles, qui sont ou à recevoir, & multiplier, ou à proscrire, & suprimer entiérement de nos bonnes places d'Espalier.

CHA-

CHAPITRE X.

Du mérite des Pêches.

LE mérite des Pêches consiste aux bonnes qualitez qu'elles doivent avoir.

a Dont la premiere est d'avoir la chair si peu que rien ferme, & cependant fine, ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante, & jaunâtre, sans aucun endroit de vert, & doit se déprendre fort aisément, sans quoi la Pêche n'est pas meure: ce merite paroît encore, ou quand on coupe la Pêche avec le coûteau, qui est, ce me semble, la premiere chose à faire, à qui la veut agréablement manger, quand on est à table, & pour lors on voit tout le long de la taille du coûteau, comme une infinité de petites sources, qui sont ce me semble les plus agreables du monde à voir: ceux qui ouvrent autrement les Pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde bonne qualité de la Pêche est que cette chair fonde, dès quelle est dans la bouche, & en effet la chair des Pêches n'est proprement qu'une eau congelée, qui se reduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent, ou d'autre chose: en troisiéme lieu, il faut que cette eau en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé, & vineux, & même en quelques unes musqué; je veux aussi, que le noyau soit fort petit, & que les Peches qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocroment veluës, le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la Peche; ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & particulierement à celles, qui sont venuës en plein air.

Enfin je conterois pour une des principales qualitez de la Peche d'être grosse, si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple les Peches de Troye, les Alberge rouge, les Peche violette; mais au moins est-il vray que, si les Peches, qui doivent être assez grosses, n'approchent pas de la grosseur, qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises; peut-étre a-t-il été dit assez à propos, que celles-cy étoient hydropiques, & les autres étiques: les étiques ont beaucoup plus de noyau, & moins de chair, qu'elles n'en devroient avoir; & les hydropiques ont le noyau ouvert & du vuide entre ce noyau, & la chair, & ont de plus cette chair grossiére, coriace, & l'eau aigre ou amére.

Il n'y a veritablement, comme, j'ai dit, que les Peches de plein vent, qui ayent toutes ces bonnes qualitez au souverain degré, avec un je ne sçay quoi de relevé, qu'on ne sçauroit décrire; les Peches d'Espaliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les Peches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venuës aux branches que je fais tirer; j'ai expliqué cy-dessus, ce que c'est que ces branches tirées.

a Bonnes qualitez des Pêches.

CHAPITRE XI.

Des qualitez indifferentes en fait de Pêches.

VOila en fait de Pêches les bonnes qualités expliquées, a elles en ont d'indifférentes, que je ne fais consister qu'à la fleur ; en sorte que les unes l'ont grande, sçavoir les avant-Pêche de Troye, les deux Magdeleine, la Mignonne, la Persique, la Tetin tardive, les Rossane, les Pavies blancs, la Narbonne, &c. les autres l'ont petite, sçavoir les Chevreuse, Admirable, Pourprée, Nivette, Royale, Bourdin, Bellegarde, Pavie-rouge, Alberge-rouge, & le Pavie Alberge-rouge.

Quelques-unes en ont de grandes, & de petites, mais non pas sur un même Arbre, sçavoir les deux Violette hâtive, & tardive, les deux Brugnons violets, les Pêches de Pau, les Alberges-jaunes, &c.

Il n'y en a qu'une seule qui ait la fleur double, & elle en porte le nom.

CHAPITRE XII.

Des mauvaises qualités des Pêches.

VOyons présentement les mauvaises qualitez de ces Peches.

b Elles consistent premiérement à avoir la chair molle, & presque en bouillie, les Blanche d'Andilly sont fort sujettes à ce defaut.

En second lieu, à avoir la chair pâteuse, & séche comme la plûpart des Peches jaunes, & la plûpart des autres Peches, qu'on a trop laissées meurir sur l'Arbre.

En troisiéme lieu, à l'avoir grossiére, comme les Druselle, les Peches-betteraves, les Peches de Pau ordinaires.

En quatriéme lieu, à avoir l'eau fade, & insipide avec un goût de vert, & d'amer, telles sont d'ordinaire ces memes Peches de Pau venuës en Espalier, les Narbonne, les Peches à double-fleur, les Peches communes, autrement Peches de Corbeil, & de Vigne.

En cinquiéme lieu, c'est un défaut d'avoir la peau dure comme les Péches à tetin, & enfin c'est encore un défaut d'étre quelquefois si vineuses, qu'elles en tirent sur l'aigre.

Présentement il ne doit pas étre difficile de juger des bonnes Péches, & parmy les bonnes de juger des meilleures non plus que de juger des manvaises, & parmy ces mauvaises de juger de celles qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toûjours parfaites toutes les Péches d'une certaine espece, qui le devroient étre, ni méme toutes les Peches d'un méme Arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déja dit que c'est un grand defaut d'étre ou trop grosses, ou trop petites, çen est un d'étre trop meures, ou trop peu; les Péches pour avoir leur juste maturité doivent tenir si peu que rien à la queuë ; celles qui y tiennent trop, & qui quel-

a *Qualitez indifférentes en fait de Pêches.*
b *Mauvaises qualitez des Pêches.*

quelquesfois emportent la queuë avec elles, ne sont pas assez meures; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui, peut-étre, étoient déja détachées d'elles-mémes, & tombées à terre, ou sur l'échalas sont trop meures, elles sont passées, comme on dit en terme de Jardinier, il n'y a que les Péches-Lisses, tous les Brugnons, & tous les Pavies qui ne sçauroient presque avoir trop de maturité; ainsi, à leur égard, ce n'est pas un defaut d'étre tombez deux-mémes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes, & malades, & celles qui meurissent fort long-temps devant toutes les autres du méme Arbre, ou fort long-temps aprés, les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à étre mauvaises, c'est à dire, d'avoir toutes les mauvaises qualitez que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie, ainsi pour rencontrer une bonne Péche sur un Arbre, bien des conditions y sont nécessaires: je les expliqueray, quand j'aprendray à cueillir, & à connoître infailliblement une fort bonne Péche d'avec une médiocre.

Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui meritent place dans nos Espaliers; je vais m'en expliquer, à la charge, comme j'ay cy-devant marqué, qu'on ne dira pas, que pour quelque defaut, qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-étre en quelqu'une de celles que je rebute, l'espece en soit véritablement bonne.

CHAPITRE XIII.

Du jugement que je fais des Pèches.

PArmy les trente-deux Pêches que j'ay marquées, j'en condamne huit, & presque neuf; cette neuviéme, qui est presque excluë, c'est la blanche d'Andilly; je condamne aussi deux Brugnons, les huit sont la Narbonne, la Drusselle, la jaune lisse, la Pêche à tetin tardive, la Betterave, la Pêche de Corbeil, la Pêche-noix, & la Pêche à double fleur, à moins qu'on n'en veuille quelques-unes de celle-cy simplement pour la fleur qui est fort belle, & qu'on n'en veuille quelques-unes des Betteraves pour la compote, à quoy elles sont admirables; les deux Brugnons disgraciez sont le jaune, & le violet tardif; l'un & l'autre ne meurissent guére icy, & sont sujets à se crevasser, & à pourrir sur l'Arbre.

A l'endroit cy-dessus, où j'ay marqué les mauvaises qualitez des Pêches, on peut voir les raisons, que j'ay d'en bannir huit, ou neuf; à l'égard des Pavies, j'honore extrémement tous ceux qui peuvent bien meurir; mais cela est assez rare en ce climat, à la réserve de ceux qui sont hâtifs; les curieux, qui sont en des pays chauds, & qui ont des murailles bien exposées, font fort bien d'en avoir beaucoup, & même sont assez heureux pour les voir meurir en plein vent, & pour lors au lieu de cette chair dure, & coriace, qu'ils ont d'ordinaire en ce pays-cy sans aucun accompagnement d'eau sucrée, & de goût vineux, relevé, & parfumé; ils ont la chair fine, & tendre, & presque aussi fondante, que nos bonnes Péches, c'est à dire qu'ils ont beaucoup d'eau, & en cette eau bien assaisonnée du bon goût qu'on y souhaite, tout cela avec le coloris d'un rouge obscur qui a pénétré par tout, & davantage

méme

méme près du noyau,que loin du noyau, tout cela, dis-je, donne envie d'en manger, & par consequenr donne beaucoup d'estime pour eux, & curiosité d'en élever.

L'année 1676. nous en a donné de merveilleux, & particuliérement de ceux qui portent le nom de monstrueux, & de Pompone; c'étoit l'illustre Pére de tous les honnêtes Jardiniers, qui en avoit eu le prémier en sa maison de Pompone, & l'avoit ensuite multiplié chez tous les Curieux: il y a d'honnêtes gens qui les aiment presque mieux que les Pêches, il les faut contenter, & en planter beaucoup dans leurs Jardins: de plus le nombre de ces Curieux-là n'est pas si grand, c'est pour les Pêches qu'on est particulierement déclaré; c'est pourquoy dans la plûpart des Jardins nous en mettrons infiniment plus, que de Pavies.

Après avoir expliqué premiérement le mérite des principales Poires, & ça été en parlant des Buissons, & ensuite, à l'occasion des Espaliers, avoir expliqué le mérite du Raisin Muscat, le mérite des Figues, le mérite des Pêches, & des Pavies; je ne puis me déclarer sur l'ordre, & la preference des fruits, qui doivent occuper nos murailles, que je n'aye fait en faveur de quelques bonnes Prunes le dénombrement de leurs bonnes qualitez.

CHAPITRE XIV.

Traité des Prunes.

ON conte un nombre presque infini de Prunes; je ne parleray que de celles que j'ay veu, goûté, & éxaminé, qui sont en assez grande quantité, quoy qu'il y en ait peu, dont je fasse grand cas.

Dans l'idée que je me fais des Prunes, j'y voy des qualitez bonnes, des qualitez mauvaises, & des qualitez indifferentes; je voy des Prunes qui sont bonnes cruës, & cuites, & j'en voy qui ne sont bonnes que cuites.

a Les bonnes qualitez des Prunes sont d'avoir la chair fine, tendre, & bien fondante, l'eau fort douce, & fort sucrée, le goût relevé, & en quelques-unes parfumé; la bonne Prune est le seul fruit, qui à être mangé cru n'a que faire de sucre: telles sont en Espalier les Perdrigons tant le violet, que le blanc, les Sainte-Catherine, les Prunes d'Abricot, les Roche Courbon, les Imperatrice, ou Perdrigon tardif; telles sont aussi en Buisson les Reine-Claude, les Imperiale, les Royale, les Damas tant le violet, que le rouge, & le blanc, & même les Mirabelles blanches.

b Les qualitez mauvaises des Prunes sont d'avoir la peau dure;mais comme il n'y a point de Prune quelle qu'elle soit, qui n'ait ce defaut, il ne le faut pas compter pour quelque chose de considerable comme ceux qui suivent, sçavoir d'avoir la chair coriace, farnieuse, & pâteuse comme le Perdrigon de Cernay, la Blanche à fleur double, &c. aigrette, comme le Damas noir hâtive, les Datte, les Moyeu, les Brugnolle: séche, comme le Damas musqué, le Moyeu, la Prune d'Ambre, la Prune de Tauréau, la Brugnolle, la Rhodes: durette, comme la Datte: pisseuse, comme beaucoup, qu'il ne faut pas connoître: verreuse, comme les Imperialles, beau-

a Bonnes qualitez des Prunes.
b Defauts des Prunes.

beaucoup de Damas, & de Diaprée, & principalement toutes les Prunes, qui en chaque Arbre paroiſſent meurir les premieres, c'eſt à dire, devant la ſaiſon de la maturité de telle eſpece.

Nous pouvons icy dire en faveur de nos chers Perdrigons, que ce ſont de toutes les Prunes celles où les vers ſe mettent le moins.

Les qualitez indifferentes des Prunes regardent la figure, * la groſſeur, la couleur, la raye, &c. & même d'être attachée au noyau eſt une qualité indifferente, ſi d'ailleurs la Prune eſt bonne: car ſi la Prune eſt en effet mauvaiſe, elle eſt encore plus mépriſée, ſi elle ne quitte pas le noyau, que ſi elle le quittoit; à l'égard de la figure, il eſt indifferent, que la Prune ſoit longue, comme l'imperiale, la Date, l'Ilvert, le rognon de coq.

Longuette, comme les Perdrigons, les Sainte-Catherine, les Diaprée, les Mirabelles, les Damas violet long, les Datille, la Mignonne, le moyeu de Bourgogne, la Rhodes, &c.

Ronde, & preſque quarrée, & plate, comme la Reine-Claude, le Damas blanc, le violet, le gris, le vert, le muſqué, les Ceriſette, les Perdrigons de Cernay, la Royale, le cœur de Pigeon, les Brugnolle, le Drap d'or, &c.

Cette figure donc ne fait rien, pour donner du mépris, ou de la conſideration aux Prunes; la couleur n'y fait rien non plus que la figure y en ayant de bonnes, & de mauvaiſes de toutes les couleurs, qui ſont ou blanches jaunâtres comme les Perdrigon blanc, le Damas blanc, les Sainte-Catherine, les Prunes d'Abricot, les Mignonne, Reine-Claude, Drap d'or, groſſe Datte, ou Imperiale blanche, &c.

Ou violette tirant au rouge (& c'eſt la plus belle de toutes) comme le Perdrigon violet, les Roche-Courbon, Imperatrice, Imperiale, Damas long, Damas rond, Royale, Diaprée violette, Cœur de Bœuf, &c.

Ou violette tirant au noir, comme Brugnolle, gros Damas violet de Tours, Saint-Julien, &c. ou noire, comme les Prunes de Rhodes, les Damas noir tardifs, & hâtifs, le Damas muſqué, le cœur de pigeon.

Ou verte, comme l'Ilvert, le Damas vert, la Caſtelane, ou griſe, comme le Damas gris; ou rouge, comme les Ceriſettes, la Prune-morin, la Datille, &c. Tout de même que la raye, ſoit fort enfoncée, comme au cœur de Pigeon, ou fort peu, comme à la plûpart des autres Prunes, cela ne ſert de rien.

Il eſt bien mieux, qu'elles ſoient aſſez groſſes, comme le Perdrigon, Sainte-Catherine, Abricot, Damas, &c. que petites comme les Mirabelles: il y en a peu de fort groſſes, comme les cœur de Bœuf, les Perdrigon de Cernay, les Imperiales, tant la blanche, que la rouge, & tant la hâtive que la tardive.

Toutes les Prunes, qui ſont bonnes cruës, ſont auſſi d'ordinaire fort bonnes cuittes, ſoit à faire des Pruneaux ſecs, ſoit à faire des compôtes, comme les Perdrigon, &c. mais il y en a qui ne ſont bonnes que cuittes, & même parmy les cuittes il y en a qui ſont particuliérement bonnes en pruneaux, comme les Roche-courbon, & les ſainte-Catherine, & d'autres qui ont leur principal merite en compôte, comme les moyeux, les Caſteliane, les Ilvert, les Brugnolles, les Drap-d'or, les Mirabelles, &c.

Dans toutes les Prunes la chair eſt jaunâtre, aux unes plus aux au-

* *Qualitez indifferentes des Prunes.*

tres moins, & cela n'eſt d'aucune conſequence.

Deux choſes, ce me ſemble, ſeroient à ſouhaiter en fait de Prunes; premiérement qu'elles vinſſent devant la ſaiſon des Pêches, c'eſt à dire, pendant le mois de Juillet, elles nous ſeroient pour lors d'un plus grand ſecours, que de venir preſque toutes, comme elles font, dans le mois d'Aouſt, c'eſt à dire avec les Pêches, cependant elles s'y ſoûtiennent merveilleuſement bien; mais nos ſouhaits ſont ſur cela fort inutiles.

On voudroit bien en ſecond lieu, que toutes les bonnes quittaſſent le noyau bien net, & toutesfois il faut ſe conſoler, de ce que les Perdrigon d'Eſpalier en meuriſſant, & aquerant leur derniére perfection, s'attachent extrémement au noyau; les Roche-courbon, qui ſont les plus ſucrées Prunes que nous ayons, ne le quittent nullement.

Il y en a auſſi beaucoup de mauvaiſes, qui ne quittent point; par exemple l'œuil de Bœuf noir, la Prune d'Ambre, les Moyeux, l'Ilvert, Saint-Julien, Norbette, Caſtellane, &c.

Celles qui quittent le mieux, ſont preſque tous les Damas, dont le nombre eſt grand; au moins le nombre des noms qu'on leur donne fondé ſur les moindres petites differences du monde.

De toutes les bonnes qualitez des Prunes, que je viens d'expliquer; je conclus conformément à mon expérience, qu'il n'y a que quatre, ou cinq ſortes de Prunes, qui méritent place en Eſpaliers, ſçavoir les deux Perdrigons, blanc, & violet, la ſainte-Catherine, la Prune d'Abricot, & la Roche-courbon; on y peut pourtant mettre quelques Imperatrices, & même quelques Mirabelles, mais ce ne doit être qu'en veuë, non pas d'en avoir des meilleures, on n'en mange guére de cruës, mais d'en avoir plus ſeurement, parce qu'elles ſont, auſſi bien que la plûpart des autres Prunes, tres-ſujettes à périr à la fleur, & que cependant il eſt tres-important d'en avoir pour les compôtes de la ſaiſon.

A meſure que j'emploieray chaque Prune, j'en feray une petite deſcription, ſoit pour celles que nous mettrons en Eſpalier, ſoit pour celles que nous mettrons en Buiſſon, & en Arbres de tige; car enfin je fais état d'en avoir en toutes ſortes de ſituations, ſi le terrein me le permet, plaçant cependant chacune de la maniére qui luy eſt la plus convenable.

Je n'ay rien à redire ſur les Ceriſes-précoces: il n'en eſt pas de deux façons que je ſçache; c'eſt la nouveauté du fruit, qui fait tout leur mérite au commencement de Juin, ſoit pour les ſervir cruës, ſoit pour en faire des compôtes, car d'être aigre, avoir peu de chair, un gros noyau, & la peau épaiſſe, ce n'eſt pas ſûrement ce qui les rend recommandables; cette nouveauté nous obligera d'en mettre en Eſpalier, quand nous aurons aſſez de murailles pour cela.

Nous y mettrons auſſi du Raiſin de Corinthe, petit Raiſin à grain menu, qui a l'eau fort douce, & agreable; il y en a de deux, ou trois couleurs, & nous y mettrons du Chaſſelas, dont je fais grand cas en ce pâys-cy, par la beauté de la grape & du grain, par la douceur de l'eau fort ſucrée, & ſur tout par la facilité du rapport, & de la maturité, qui nous eſt preſque infaillible, au lieu que le Muſcat n'y ſçauroit preſque parvenir, à moins que d'avoir un Eté chaud, & long comme celui de 1676.

J'ay peu de choſes à dire ſur les Abricots; tout le monde en connoît & le goût, & la

& la couleur, & la figure, & la grosseur; on en fait veritablement quelque cas; mais ce n'est que pour les confitures, tant séches, que liquides; ce n'est pas un fruit délicieux à manger crû, pour en manger beaucoup: toutesfois dans les Jardins au temps de leur maturité, on a assez de plaisir d'en détacher quelqu'un pour en goûter sur le champ.

Il en vient d'assez bons en grands Arbres, où il se trouvent tous tavelez de petites marques rouges, qui réjoüissent la veuë, & éveillent l'appetit par un goût bien plus relevé, qu'ils n'ont en Espalier, mais en revanche cet Espalier leur augmente la grosseur, & leur donne un vermillon admirable, & principalement il fait qu'on en a plus sûrement; les uns & les autres sont également bons pour la confiture; les meilleurs sont un peu sucrez, mais cependant d'ordinaire pâteux; il n'y a guére de Jardins, où il n'en faille quelqu'un, le fruit est hâtif, c'est à dire qu'on commence d'en voir dès l'entrée de Juillet, & sur tout d'une petite espece, qu'on appelle l'Abricot hâtif, & qu'il faut mettre au grand Midy; la chair en est fort blanche, & la feuille plus ronde, & plus verte qu'aux autres, mais pour cela il n'est pas meilleur.

Les Abricots ordinaires, qui sont bien plus gros, & ont la chair jaune, ne meurissent que vers la my-Juillet; il en faut aux quatre expositions, si on a assez de murailles pour cela, ou autrement on manqueroit de la meilleure de toutes les compotes, chose étonnante, que le feu & le sucre réveillent dans l'Abricot, qui cuit, un certain parfum dont on ne s'étoit point aperçeu dans le crû.

Ce qui fait, que j'en veux en toutes sortes d'expositions, est que, comme ils fleurissent de tres bonne-heure, c'est à dire dès la my-Mars, saison fort traversée de gelées blanches, qui sont mortelles à la fleur, de quelque côté que le vent froid vienne à donner sur cette fleur, il la gèle sans doute, & ainsi il ne s'en sauve guére; & comme les vens du Printemps ne donnent pas toûjours sur les quatre murailles, celle qui n'en est pas affligée, peut au moins nous récompenser de ceux, qui auront été perdus d'ailleurs, & ainsi on en a quelquesfois au Nord, sans en avoir ny au Midy, ny au Levant, ny au Couchant, quelquesfois le côté heureux se trouve seulement au Midy, & quelquesfois seulement au Levant, ou seulement au Couchant; c'est pourquoy autant qu'on le peut, il faut en hazarder à toutes les expositions, pour tâcher enfin d'avoir des Abricots.

Et s'il en nouë une trop grande quantité, comme il arrive assez souvent, il ne faut pas manquer d'en éplucher une bonne partie, avec cette consolation qu'ils ne seront pas perdus, comme le sont aux autres especes de fruits ceux, qu'on est obligé d'ôter petits & verts; on en fait des compotes vertes, & des confitures séches, & toutes beaucoup meilleures, qu'on ne l'auroit osé esperer.

En Angoumois, nous avons communément d'un petit Abricot à amande si douce, qu'on la prendroit presque pour des Avelines, aussi casse-t-on souvent ces noyaux pour les manger; cet Abricot a la chair blanche, & est tres-bon en ce pays-là, il n'en est guére qu'en grands Arbres, & voilà ce qui a établi la réputation de sa bonté.

Les années bien chaudes, comme a été celle de 1676. s'il reste long-temps quelques Abricots sur les Arbres de nos Espaliers, ils y acquiérent presque la même perfection, que les confits au sucre, après y avoir perdu une certaine aigreur, qui leur est naturelle, c'est ce que nous avons éprouvé, & en avons été surpris.

Après avoir parcouru tous les fruits qui peuvent entrer a nos Espaliers, employ-

ons-les maintenant à nos murailles chacun ſelon le plus, ou le moins de merite qu'il peut avoir, & diſons, que

J'appelleray bonne expoſition premiérement celle, qui eſt au Midy (car d'ordinaire c'eſt la meilleure, au moins c'eſt la plus hâtive.)

En ſecond lieu, celle qui eſt au Levant, & dont je ne fais guére moins de cas que de la premiére.

J'appelleray médiocre expoſition celle du Couchant, & mauvaiſe celle du Nord.

Cela poſé, je ſuis d'avis que, pour peu qu'on ait de bonnes expoſitions, on y mette un Figuier blanc de l'eſpece ronde, c'eſt le meilleur de tous ſans contredit, & comme à quelque prix que ce ſoit, il faut avoir un peu de Figues, on ne ſçauroit mieux choiſir que celuy-là. Ce Figuier d'Eſpalier étant ſeul demande dix à douze pieds d'étenduë.

Je ſuppoſe, que les moindres Jardins ont au moins quatre à cinq toiſes d'un ſens, & un peu davantage ſur un autre, ſi bien qu'un Jardin, qui auroit environ douze toiſes de bonne expoſition, tant au Midy, qu'au Levant, cinq à ſix de médiocre, & quatre à cinq de mauvaiſe, auroit à la bonne, premiérement un Figuier, & ce ſeroit dans le coin du Levant, & Midy; c'eſt la place que je deſtine par tout aux Figuiers, comme la meilleure pour les deffendre des vents de Nord, & de Galerne, qu'on nomme autrement Nord Nord-oueſt; ce vent d'ordinaire régne au mois d'Avril, qui eſt le temps de la naiſſance des Figues-fleurs, & comme en ce temps-là ce vent n'eſt guére ſans gelées, il tuë impitoyablement ces pauvres petites Figues, qui étant tres-tendres, comme ne venant que de naître, ne ſçauroient réſiſter à la rigueur d'une gelée: l'encoignure de ces deux murailles expoſées au Levant, & au Midy, eſt capable de les en garentir; je ne dis pas qu'on plante le Figuier tout à-fait dans le coin, mais aprochant du coin, ſoit le long de la muraille du Midy, ſi on en a une, ſoit à celle du Levant, ſi l'autre manque.

Le Figuier placé, il nous peut encore reſter dans ce petit Jardin environ dix toiſes de bonnes murailles, ſuppoſé qu'un des côtez ne ſoit pas employé en face de bâtimens, ou en baluſtres, ce qui eſt aſſez ordinaire, & en ce cas le nombre de nos expoſitions en ſera plus petit, & le nombre des Arbres pareillement; mais au moins, ſi par bonheur ce bâtiment, ou ce baluſtre ſe trouvent du côté du Couchant, ou du côté du Nord, il nous reſtera, comme je viens de dire, environ dix toiſes de bonne muraille, & ce ſera pour ſix Arbres, leur donnant à chacun huit pieds, ſelon que nous l'avons cy deſſus réglé, quand nous avons ſuppoſé toutes ſortes de clôtures environ de neuf pieds de haut.

Dans les ſix Arbres je ſuis d'avis, qu'il y ait cinq Pêchers, & un Prunier de Perdrigon violet; je nomme d'abord les cinq Pêchers, parce que perſonne d'ordinaire n'a de petit Jardin, qui n'y veüille abſolument des Pêchers, & ſi on a place pour en avoir juſqu'à ſept, ou huit, on auroit grand tort, ce me ſemble, de n'y pas mettre un Prunier de Perdrigon violet, pour avoir à la my-Aouſt de ces belles Prunes aſſez groſſes & longues, ſi bien fleuries par deſſus leur coloris violet, tirant au rouge, & ſi merveilleuſes pour leur chair fine, leur eau ſucrée, & leur goût relevé, & encore faut-il ſûrement à ce Prunier une des meilleures places aux environs du Figuier, car autrement on n'en auroit aucun plaiſir; nous mettrons icy de certaines Pêches qui s'accommoderont mieux que luy d'une expoſition, qui ne ſeroit que médiocrement bonne.

A l'égard

A l'égard des Pêchers, éxaminons sérieusement lesquels seront icy les cinq favoris, pour employer par leur moyen le plus utilement que faire se poutra le peu de place que nous avons.

Je ne croy pas que ce doive être aucun de ceux qui sont de petites Pêches, quoy que la Pêche de Troye soit à mon gré une des meilleures qu'on puisse avoir: il vaut mieux ne commencer pas si tôt à avoir des Pêches de son petit Jardin, afin de commencer d'abord par en avoir des plus grosses: de plus il faut icy de celles qui raportent le plus seurement, & de celles qui sont les moins sujettes aux fourmis, & par là les Magdeleine blanches en seront aussi bien excluses que celles qui l'ont été par leur petitesse.

La Pêche violette hâtive est bien veritablement la meilleure de toutes, c'est elle qui a la chair la plus agreable, & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux, & le plus relevé, elle a raison de vouloir être icy, & par tout la premiere, mais elle n'est guére grosse.

La Pêche Admirable a presque toutes les bonnes qualitez, qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises; elle fait un tres-bel Arbre, elle est des plus grôsses, & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine, & bien fondante, l'eau douce, & sucrée, le goût vineux, & relevé, elle a le noyau petit, & n'est point sujette à être pâteuse, elle est assez long-temps sur l'Arbre à réjoüir la veuë, elle meurit vers la my-Septembre, elle raporte beaucoup, c'est à dire que c'est une des plus parfaites que nous connoissons, aussi ne ferois-je point de Jardin où elle n'entre infailliblement & la Pêche violette aussi; mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la Pêche Admirable l'emporteroit sans doute, quoy que la Violette soit effectivement meilleure; la chose se pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtez.

Cette Péche Admirable s'accommode assez volontiers des expositions médiocres, & encore mieux des bonnes, c'est pourquoi pour bien ménager nôtre petite place, il vaut mieux planter cette Pêche prés de l'exposition du Nord, qu'aucune de toutes les autres, & même toutes les fois que nous en pourrons planter deux, ou trois, il sera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition, & toûjours faire son conte d'en avoir quelqu'une en bon lieu, pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

J'ay icy deux choses à dire sur son Chapitre, que je ne veux ni oublier, ni remettre ailleurs; la premiére est que contre la maxime cy-dessus établie, les Pêches admirables, qui meurissent les derniéres de l'Arbre, sont d'ordinaire les meilleures, elles ont eu le temps d'acquerir la parfaite maturité, dont les Pêches ont besoin, ce ne sont pas fruits a meurir hors de l'Arbre, quoy qu'aprés les en avoir détachés on les puisse garder trois, ou quatre jours sans se gâter; or à moins que l'Arbre ne soit tres vigoureux, cette Pêche est assez sujette à tomber demy-meure, verdâtre, & veluë, & pour lors tout ce qu'elle devroit avoir de goût vineux, & relevé se tourne en amertume, & en acreté; cette chair qui doit être si fine, & si fondante, se trouve grossiére, & presque séche; enfin le noyau en est plus gros qu'il ne devroit être, & s'ouvre même quelquefois; ce sont tous de fort méchans signes que nous ne voyons point aux fruits des Arbres bien sains, & qui sont immanquables, quand les Pêches tombent d'elles-mêmes, devant que d'être parfaitement meures.

De là je tire la seconde chose que j'ay à dire, qui est que quand les Arbres ont ces sortes de defauts il ne faut quasi plus les conter, il faut les rapetisser beaucoup, afin d'essayer, si ayans moins d'étenduë ils ne feront pas de plus beau bois, & de plus sain, & par consequent de meilleur fruit; en même temps il faut se mettre en état de reparer la perte qu'on va faire, & cela par le moyen de quelque bon Arbre de la même espece qu'on plantera au meilleur endroit qu'on pourra choisir, sans quoy on court risque de languir long-temps à n'avoir que de méchantes Pêches d'une espece, qui devroit être la meilleure du monde.

Puisque nous avons icy place pour cinq Pêchers, il faut que la mignonne, la belle Chevreuse, & la Nivette soient de la partie, & voicy la disposition de nos douze toises.

Le Figuier prend les deux premiéres.
La 3 à 4. sera pour un premier Admirable.
La 4 à 5, pour un premier Violette hâtive.
La 5 à 6, pour un premier Mignonne.
La 6 à 7, pour un premier Chevreuse.
La 7 à 8, rien, pour faciliter les distances qui doivent être environ de huit pieds.
La 8 à 9, pour un premier Nivette.
La 9 à 10, pour un premier Perdrigon violet.
La 11 à 12, pour un deuxiéme Admirable.

La Mignonne est constamment pour les yeux la plus belle Pêche qu'on puisse voir, elle est tres-grosse, tres-rouge, satinée, & ronde; elle meurit des premiéres de la saison, & a la chair fine, & bien fondante, & le noyau tres-petit, véritablement son goût n'est pas toûjours des plus relevez, il y a quelquefois quelque chose de fade, mais cela ne l'empêchera pas d'être icy la troisiéme.

La Belle-Chevreuse commence à marquer à peu près son mérite par la beauté de son nom, elle succede à la Mignonne, & dévance un peu la Violette, comme l'Admirable succede à la Violette, & dévance un peu la Nivette, si bien qu'avec les cinq Pêches on peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, & des meilleures Pêches de tous nos Jardins.

La Chevreuse a de tres grands avantages, premiérement elle ne céde guére à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure(qui est un tant soit peu longuette) en chair fine, & fondante, en abondance d'eau sucrée, & de bon goût, & par dessus cela elle excelle par la fécondité de son raport, si bien que c'est avec beaucoup de Justice que je la mets icy pour la quatriéme; elle n'a d'autre defaut que celuy d'être quelquefois pâteuse, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop meurir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid, & humide, ou qu'elle a rencontré un Eté peu chaud, & peu sec; elle demande sur tout place au Levant, ou au Midy, & même dans les fonds médiocrement humides, elle ne s'accommode pas mal du Couchant, c'est une tres-bonne espéce de Pêche, & la plus commune parmy les gens, qui en élevent pour en vendre.

La Pêche Nivette, autrement la Veloutée, est encore à mon gré une tres-belle, & tres-grosse Pêche, elle a ce beau coloris & dedans, & dehors qui rend ce fruit si agréable à voir, elle a toutes les bonnes qualités intérieures soit de la chair, & de l'eau,

l'eau, soit du goût, & du noyau, elle charge beaucoup; elle n'est pas tout-à-fait si ronde que les Mignonne, & les Admirable, mais elle l'est assez, quand l'Arbre, ou au moins la branche qui l'a produite, se porte bien; autrement elle est un peu cornuë, & longuette, elle meurit vers le vingtiéme Septembre, comme les Pêches Admirables commencent de finir: avec tant de bonnes qualitez, qui oseroit luy disputer l'entrée à un Espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre cinq Pêchers.

Si nôtre exposition médiocre ne peut contenir que quatre Pêchers, j'y voudrois mettre un Admirable, un Chevreuse, un Arbricotier ordinaire, & un Pourprée, qu'on nomme autrement Vineuse.

Celuy-cy est un des Pêchers, qui rapportent le plus, & il me semble, que dans les petits Jardins il faut particuliérement viser à l'abondance, c'est pourquoy je la préfere à la Bourdin, qui dans le fond est plus considerable pour le bon goût, & réüssit aussi bien qu'elle au Couchant, mais elle rapporte moins; je ne mets à cette exposition aucune Magdeleine, parce qu'elles n'y réüssissent pas non plus que les Mignonne, & les Belle-garde, & les Dandilly, &c. étans toutes sujettes à devenir pâteuse.

Cette Pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualitez de son goût par l'autre, en effet elle est d'un rouge brun enfoncé, dont la chair est assez penetrée, elle est tres-ronde, & assez grosse, la chair assez fine, & le goût relevé, elle tiendra fort bien sa place dans ce petit Jardin.

Les quatre Arbres du Nord seront Poiriers, qui se contenteront de sept pieds & demy de distance; & ce sera un Orange verte, deux Beurré, & un Verte-longue, toutes Poires d'un rapport prompt, aisé, & abondant.

Ainsi dans un fort petit Jardin, dont les quatre murailles ne contiendroient qu'environ vingt-deux à vingt-quatre toises de tour, on auroit cependant seize des meilleurs Arbres fruitiers, sçavoir un Figuier blanc, un Perdrigon violet, un Abricotier ordinaire, neuf Pêchers, & quatre Poiriers: les Pêchers seroient trois Admirable; un Violette hâtive, un Mignonne, deux Chevreuse, un Nivette, un Pourprée: les quatre Poiriers seroient deux Beurré, un Verte-longue, & un Orange verte.

Après avoir employé onze à douze toises de bonne exposition, six à sept de médiocre, & cinq à six de mauvaise, qui font en tout vingt quatre pour un Jardin, qui n'en a que cela à ses quatre murailles, je croy, que pour bien suivre l'éxécution de mon dessein, je dois premiérement continuër jusqu'à trente toises de bonne exposition, qui font environ quinze de Levant, & quinze de Midy, & ensuite en employer trente des autres deux, sçavoir quinze de la médiocre, & quinze de la mauvaise, après quoy j'en employeray de trente en trente jusqu'à six cent de bonne.

Il me semble, que dans cette disposition presque tout le monde trouvera sans peine, & sans embarras, ce qu'il luy faudra pour planter ses Espaliers, & enfin ce que j'auray fait sera suffisant, pour aider pleinement à ceux, qui en auront un plus grand nombre à employer.

J'oserois dire, qu'à moins que ce ne soit pour le Jardin d'un grand Roy, on a une terrible quantité d'Espaliers, si on en a jusqu'à 1200. c'est à dire 600. fort bons 300. de médiocre: & 300 de mauvais, c'est, à qui en sçait la conséquence, un nombre capable de faire peur pour la difficulté, qu'il y a à le bien façonner.

Joint qu'à supputer par exemple la quantité de Pêches, que chaque Pêcher peut fai-

raisonnablement donner au bout de cinq à six ans, il en faut esperer de chaque centaine de pieds tout au moins cinq à six mille, quand chaque pied n'en donneroit que cinquante à soixante: qu'est-ce que ce sera au prix, quand ils en donneront une fois autant, comme ils le pourront aisément à l'âge de huit à neuf ans, &c.

Ayant déja employé douze toises de bonne exposition, & voulant continuer jusqu'à trente de la même, il faut faire état, que

La douziéme à treiziéme donnera de plus un deuziéme Mignonne.

La treiziéme à quatorziéme donnera un deuxiéme Violette hâtive.

Nous ne mettrons rien dans la

Quatorziéme à quinziéme, pour faciliter les distances des autres: les

15 *à* 16 *seront pour un deuxiéme Chevreuse.*

16 *à* 17 *pour un Premier Magdeleine blanche.*

17 *à* 18 *pour un premier Persique.*

18 *à* 19 *pour un premier Abricotier ordinaire.*

19 *à* 20 *ne donneront rien pour faciliter les distances, comme j'ay déja dit.*

Nous ne sçaurions dire assez de bien de la Pêche-Magdeleine blanche, quand elle est en bon fond, & bien exposée; les Fourmis luy font un peu trop la guerre, sans que nous l'en puissions garentir, & ce reproche luy fait tort parmy les curieux.

A voir comme quelques Arbres en rapportent beaucoup, & les autres peu, il semble qu'on auroit lieu de dire avec quelques Jardiniers, qu'il y en a de deux especes, l'une qu'ils nomment la grosse, & l'autre qu'ils nomment la petite; mais cependant, ni par la fleur, qui à toutes deux est grande, & peu colorée, ni par la feüille de l'Arbre, qui à toutes deux est grande, & fort dentelée, ni par la maturité, qui à toutes deux arrive en même temps, & c'est vers la fin d'Aoust, ni par la couleur, grosseur, figure, eau, goût, noyau, qui sont semblables en toutes deux; par toutes ces marques, dis-je, qui devroient établir une difference essentielle, je ne trouve pas lieu d'entrer dans les sentimens de ceux, qui veulent, qu'il y en ait de deux sortes; l'une & l'autre sont grosses, rondes, à demy plates, fort colorées du côté du Soleil, & nullement de l'autre, la chair fine, l'eau douce & sucrée, le goût relevé, nul rouge autour du noyau, ce noyau court, & assez rond: voila ce qui suspend mon jugement pour les deux especes.

Outre que tous deux font de fort beaux Arbres, & qu'ayant pris les greffes d'un, qui en faisoit peu, j'en ay élevé d'autres, qui en faisoient beaucoup, & en ayant greffé de celles, qui en faisoient beaucoup, il m'en est venu, qui n'en rapportoient guére.

Si bien qu'enfin je croy que cette difference de rapport n'est fondée que sur le plus, ou le moins de vigueur, qui est au pied de cet Arbre; celuy qui en a beaucoup fait son bois plus gros, & en fait moins de menu, & l'autre au contraire fait son bois moins gros, & en fait plus de menu, les gros bois, comme nous avons dit tant de fois, ne donnent point de fruit; c'est le menu tout seul qui en rapporte, & si à ces Arbres forts & vigoureux on donne une plus grande étenduë, qu'on leur laisse assez de grosses branches, & un peu plus longues, qu'à l'ordinaire, on verra qu'ayans plus de place à employer leur furie, ils ne feront plus leurs branches si grosses, & en feront davantage de menuës, & par consequent nous donneront plus de plaisir.

La

La Persique est encore d'un merveilleux rapport, & d'un merveilleux goût, elle est longuette, & a toutes les bonnes qualitez qu'on luy peut souhaiter, quand l'Arbre se porte bien, qu'il est en bon fond, & bien exposé. Comme les noyaux marquent assez la figure du fruit, le noyau de la Persique est un peu longuet, la chair qui lui est voisine n'a qu'un tant soit peu de couleur, elle meurit comme la Chevreuse finit, & un peu devant que l'Admirable commence, c'est à dire qu'elle prend bien le temps qui nous est le plus avantageux.

Pour vingt à vingt-un, troiziéme Admirable.

Pour vingt-un à vingt-deux, j'ay grande envie d'y mettre un Brugnon violet, afin que dans ce nombre on puisse avoir au moins un fruit qu'on puisse porter un peu loin sans courre aucun risque de le gâter; je fais un cas tres-particulier de ce Brugnon, quand on luy donne le temps de meurir si fort, qu'il en devienne un peu ridé, pour lors en verité il est admirable, la chair en est assez tendre, ou tout au moins n'est point dure; elle est assez teinte au tour du noyau, l'eau, & le goût en sont enchantez: tant de bonnes qualitez doivent justifier mon choix.

Pour vingt-deux à vingt-trois, ce seroit un premier Pêcher de Troye.

Et pour vingt-trois à vingt quatre, rien.

Et pour vingt-quatre à vingt-cinq, un premier Sainte-Catherine.

Outre ce que j'ay dit cy-devant des Pêches de Troye sur leur petitesse, sur le temps de leur maturité, & sur leur bon goût, je n'ay qu'à dire qu'elle est fort colorée, & ronde avec un si peu que rien de tette au bout; je l'aime de tout mon cœur, sa fleur est du nombre des grandes, nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir deffendre des fourmis: ni elle, ni l'avant-Pêche ne sont pas d'ordinaire des Arbres si grands que le reste des Pêchers; & par cette raison on peut leur donner un peu moins de place qu'aux autres, & cela peut bien aller jusqu'à leur retrancher un pied, ou un pied & demy pour les deux: elles ne durent pas aussi si long-temps que les autres.

La Prune de Sainte-Catherine en Espalier bien exposé, & en bon fond surprendra certainement & ceux qui ne la connoissent que peu, & ceux qui croyant la connoître la méprisent, il ne se peut guéres un meilleur fruit au monde, pourveu qu'on luy donne le temps de meurir, tellement qu'elle en devienne ridée autour de la queuë: c'est comme j'ay déja dit, une Prune blanche jaunâtre, longuette, assez grosse, & qui quitte le noyau fort net.

Je ne sçay si je ne pourrois point dire que malgré le mauvais renom, qu'elle avoit de tout temps de n'être absolument bonne qu'a faire des Pruneaux, je suis le premier qui luy ay fait l'honneur de la mettre en Espalier, véritablement je m'en suis si bien trouvé, que je ne la sçaurois assez prôner sur cela.

Et comme j'ay toûjours été un grand chercheur d'experiences, j'ay bien voulu pareillement essayer, s'il y auroit d'autres Prunes, qui puissent trouver à l'Espalier quelque chose, qui augmentât leur mérite, aussi bien qu'on y a trouvé pour les Perdrigons, & les Sainte-Catherine: mais comme je diray cy-après, bien loin d'avoir fait parmy elles aucune bonne rencontre, j'ay simplement trouvé, que, pour ainsi dire, beaucoup s'y deshonorent.

Il en est à peu prés de l'Espalier pour ces bonnes Prunes, comme de ce que le sucre boüillant abonnit notablement de certains fruits, témoins les Abricots, & en

gâte notablement d'autres, telles sont d'ordinaire les Poires Beurrées, qui ont atteint assez de maturité pour se faire manger cruës.

Je me console de n'avoir trouvé que peu de Prunes, qui se perfectionnent en Espalier, puis qu'au moins je me suis desabusé de l'esperance que j'en avois, & que je puis par consequent épargner, & du temps, & de la peine, à qui auroit la même curiosité que moy.

Pour vingt-cinq à vingt-six toises, nous mettrons un Premier Admirable jaune.
Et pour vingt-six à vingt-sept, un premier Violette tardive.

Or devant que d'expliquer le merite de ces deux Pêches, je dois avertir, qu'il leur faut tout le meilleur Midy, pour pouvoir esperer, qu'elles meurissent bien; mais aussi faut-il s'attendre d'avoir à la fin des Nivette, deux Pêches, qu'on ne peut assez loüer, & sur tout les années qui auront été hâtives, c'est à dire chaudes, & séches.

Cette admirable jaune tardive est aussi nommée Pêche d'Abricot, & Sandalie, elle est une mirlicotonne, comme le Pavie jaune est un mirlicoton; elle ressemble entiérement par sa figure, & par sa grosseur à la Pêche-admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer l'Admirable jaune, & nommer l'autre simplement l'Admirable, mais elle est differente par le coloris jaune, qui est dans sa peau & dans sa chair.

L'une & l'autre colorent assez au Soleil, & ce rouge penetre méme un peu davantage auprès du noyau de la jaune, qu'auprès du noyau de la blanche; elle est de fort bon goût, & merite bien d'être icy, quoy qu'elle soit un peu sujette à devenir pâteuse, aussi bien que toutes les autres Pêches jaunes.

A l'égard de la Violette tardive, autrement Pêche Marbrée; il faut dire à sa loüange, que sûrement en goût agreable & vineux, quand elle est bien meure, elle passe toutes les autres; nous n'avons qu'à luy souhaiter autant de chaleur, qu'il luy en faut, car seurement il luy en faut beaucoup; elle vient un peu plus grosse, que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle; d'où vient qu'on luy a donné cet autre nom de Marbrée, parce que souvent elle n'est en effet que foüetée d'un rouge violet: son defaut est de ne pas bien meurir, & de crevasser par tout, quand la fin de l'Eté, & l'Automne sont trop humides, ou trop froids; elle fait un bel Arbre, & quoy qu'il n'y en ait pas de deux especes differentes, non plus que parmy les Violettes hâtives; cependant tel Arbre a la fleur grande, & tel autre la petite, tout de méme que parmy les autres Violettes.

Il faut mettre pour la vingt-septiéme à vingt-huitiéme toise, un premier Bourdin.
Pour vingt-huit à vingt-neuf, rien, pour faciliter les distances.
Pour vingt-neuf à trente un premier avant-Pêche blanche.

Cela fait vingt-deux Arbres à huit pieds chacun, & il y a quatre pieds de surplus pour le Figuier, a qui il en faut douze, quand il est seul.

On peut dire en faveur de la Pêche Bourdin presque tout ce qui a été dit en faveur de toutes les autres, hors que réguliérement elle n'est pas tout-à-fait si grosse,

que les Magdeleine, Mignonne, Chevreuse, Persique, Admirable, Nivette, &c. quoy que quelquefois elle en approche de fort près, ce qui arrive, quand l'Arbre étant un peu vieux, on luy laisse moins de charge; naturellement les nouvelles plantées sont un peu tardives à rapporter, & voilà ce qui l'a empêché d'entrer si-tôt dans les petits Jardins; mais aussi quand elle commence de se mettre à fruit, elle charge extrémement, & voilà ce qui fait, que quelquesfois les Pêches en sont moins grosses, qu'elles ne devroient; mais prenant soin de les éplucher à la Saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir suffisamment grosses; du reste elle est des plus rondes, des mieux colorées, & enfin des plus agréables, à voir que nous ayons, joint que le dedans ne dément en façon du monde toute cette belle Phisionomie extérieure, & partant somme toute, c'est une Pêche qui ne gâtera rien dans ce Jardin.

J'ay dit à la premiere exposition du Couchant, où nous avons mis quatre Arbres, ce que j'avois à dire sur la Pêche pourprée.

Reste à voir ce que l'avant-Pêche a de merite, le principal est d'être parmy les Pêches, ce que les petits hâtiveaux sont parmy les Poires, & les Cerisettes parmy les Prunes; elle entre d'ordinaire en maturité un mois devant toutes les autres Pêches, & pour cela elle prend chair, grossit, & meurit dès le commencement de Juillet: elle est petite, rondelette, avec une petite tette au bout; elle est tellement blanche, que aucun Soleil ne la sçauroit colorer, quelque ardent qu'il puisse être, non plus qu'à la Narbonne, comme nous dirons cy-après, elle a la chair assez fine, mais fort sujette à devenir pâteuse; elle a un petit goût de Pêche, qu'on est ravi de retrouver, après avoir été si long-temps sans avoir rien senti de pareil; mais sur tout parce qu'elle est comme l'Aurore à l'égard du Soleil, c'est à dire comme un avant-coureur, qui annonce la nouvelle des bonnes Pêches (d'où vient qu'on a crû luy devoir donner le nom d'Avant-Peche) on en fait cas, & on excuse non seulement ce defaut du pâteux, mais encore celuy d'avoir un goût peu relevé, c'est pourquoy on se résout d'avoir quelque Avant-Peche, quand on peut avoir une douzaine & demy de Pechers.

Joint que pour ne luy pas donner le temps de nous faire voir ses defauts, il est vray, qu'on s'en sert moins à la manger cruë, qu'à en faire des compotes de la saison, à quoy elle est admirable; sa fleur est des plus grandes, & tellement blafarde, qu'elle en paroît presque blanche, naturellement elle pousse peu de bois, & ainsi ne fait pas un bel Arbre; c'est pourquoy il ne luy faut pas méme tant de place, qu'à la Peche de Troye: naturellement aussi est-elle une de toutes les Peches la plus sujette au Fourmis, & c'est ce qui ne m'a pas pressé de l'introduire plûtôt parmy les vingt-deux Arbres, que nous avons plantez aux trente premieres toises de bonne exposition.

Avant que d'entrer en de plus grands Jardins, pour y trouver d'avantage de bonnes expositions, plantons conformément à ce que j'ay cy-devant proposé, ce qu'à peu près on doit avoir d'exposition médiocre, & d'exposition mauvaise dans les Jardins, où je viens d'employer ce qu'il y en avoit de bonne.

Comme toutes deux ensemble n'en doivent pas reguliérement faire davantage, que les deux du Midy, & du Levant prises ensemble, ausquelles vray-semblablement elles sont paralelles, je veux m'imaginer que cela peut bien aller à quinze toi-

ſes pour chacune, afin d'en faire trente de l'une, & de l'autre, comme il y en a trente des deux bonnes; ce qui ſeroit en effet, ſi le Jardin étoit parfaitement quarré, en quoy il en ſeroit veritablement moins agréable, parce qu'il eſt à ſouhaiter pour la belle figure d'un Jardin, premierement qu'il ait environ une fois plus de longueur, que de largeur, en ſecond lieu que les côtez oppoſez ſoient d'une égale longueur, & enfin qu'il ſoit par tout à angles droits, c'eſt à dire à l'équaire, comme je l'ay cy-devant expliqué en traitant de la maniére de diſpoſer chaque terrein, &c.

Ceux qui a une de leurs expoſitions en auront un peu moins, que je ne ſupoſe, y planteront moins de ces Arbres que j'ay marquez & pourront s'arréter à l'endroit où en paſſant je toucheray ce qu'ils ont au juſte de toiſes de murailles; mais ſi d'un autre côté leur Couchant eſt un peu plus grand, que je ne l'auray penſé, ils multiplieront laquelle des Pêches leur plaira le mieux de celles, que j'auray plantées à pareille expoſition; la Pêche Admirable eſt toûjours celle de toutes, que je conſeille le plus volontiers de multiplier.

Comme auſſi en cas que leur Nord ait plus d'étenduë, ce qui peut fort bien être, ils augmenteront le nombre des Poires, dont ils auront veu que j'auray fait cas, & cela tombera ſur des Beurré, ou des Bergamotte, des Virgoulé, ou des Vertelongue, ainſi qu'ils le trouveront le plus à propos pour leur goût, ou pour leur beſoin, & pareillement ſi ce Nord en a moins, ils planteront moins d'Arbres, & s'en tiendront à ce que j'auray marqué pour une étenduë pareille à la leur.

Nous avons deja employé un Couchant de cinq à ſix toiſes en quatre Arbres qui ſont un Abricotier, & trois Pêchers, ſçavoir un Admirable, un Chevreuſe, & un Pourprée.

A une autre muraille du Couchant, qui ſe trouvera de ſix à ſept toiſes, je ſuis d'avis qu'on n'y mette rien davantage que les quatre Arbres cy-deſſus, afin de faciliter les diſtances qui doivent toûjours être environ de huit pieds, mais à celuy de ſept à huit on y ajoûtera *Un premier Bourdin.*

De 8 à 9, un deuxiéme Admirable.
De 9 à 10, un premier Perdrigon blanc.
De 10 à 11, un premier Pêche de Troye.
De 11 à 12, un premier Violette hâtive.
De 12 à 13, rien, pour la ſudite raiſon des diſtances.
De 13 à 14, un deuxiéme Chevreuſe.
De 14 à 15, un deuxiéme Bourdin.

A l'égard du Nord, aprés en avoir déja employé un de cinq à ſix toiſes en quatre Poiriers, ſçavoir deux Beurré, un Verte-longue, & un Orange verte: comme les diſtances des Poiriers à cette expoſition ſont raiſonnables d'être de ſept pieds & demy, nous mettrons de plus à tel Nord qui auroit ſix à ſept toiſes, *Un premier Virgoulé.*

De 7 à 8, un premier Bergamotte.
De 8 à 9, un deuxiéme Vertelongue.
De 9 à 10, rien, pour la même raiſon des diſtances.
De 10 à 11, un deuxiéme Bergamotte.
De 11 à 12, un deuxiéme Orange verte.
De 12 à 13, un troiſiéme Beurré.
De 13 à 14, un troiſiéme Bergamotte.
De 14 à 15, un deuxiéme Virgoulé.
Et ainſi un Nord de quinze toiſes aura douze Poiriers.

Tous

Tous les Poiriers que je mets au Nord ne manquent pas d'y faire & de beaux Arbres, & de beaux fruits; il peut veritablement leur manquer quelque chofe pour le bon goût, mais fi on s'en aperçoit, on a dequoy y remedier avec un peu de fucre, c'eft pourquoy on n'aura nul regret d'avoir planté de bons Poiriers à ce Nord, au lieu de le laiffer nud, ou d'y planter feulement du Filaria, ou du Chevrefeüille, comme beaucoup de gens font.

Je fuppofe toûjours que ce Nord ait au moins en Eté une heure, ou deux de l'afpect du Soleil, car s'il n'en avoit point du tout, ou en avoit fi peu que rien, les fruits auroient peine à y bien faire.

Dans la difpofition que je viens de régler à un Jardin, qui auroit foixante toifes de murailles, donnant à chacune quinze toifes, & y plantant les Arbres qui y peuvent réüffir, nous aurions en tout quarante-cinq bons Arbres, fçavoir un Figuier, vingt-fept Pêchers, douze Poiriers, deux Abricotiers ordinaires, deux Perdrigon violet, & un Sainte-Catherine.

Les vingt-fept Pêchers feroient cinq Admirable, trois Violette hâtive, deux Mignonne, quatre Chevreufe, un Nivette, un Magdeleine blanche, un Perfique, deux Pêche de Troye, un Admirable jaune, un Violette tardive, deux Bourdin, un avant-Pêche, & un Brugnon violet.

Les douze Poiriers feroient trois Bergamotte, trois Beurré, deux Virgoulé, deux Verte-longue, deux Orange verte.

On peut avec cela fe vanter que n'ayant dans fon Jardin que trente toifes de bonne expofition, & quinze de médiocre on ne les a pas mal employées, puis qu'on y a mis dans une diftance de huit pieds pour chacun tout ce que nous avons de plus confiderables Peches avec le meilleur de tous les Figuiers, trois excellens Pruniers, & deux Abricotiers.

Bien entendu que les Abricotiers, & les Pruniers doivent étre difperfez parmy les Pechers, & y étre à leur égard dans une égale diftance les uns des autres, en forte que par éxemple il y ait entre un Prunier, & un Abricotier cinq, ou fix Pechers, & ainfi du refte.

Les Pruniers, & Abricotiers ne font pas fi fujets à mourir jeunes en tout, ou en partie, que les Pechers, & ainfi ils font, pour ainfi dire, capables de foûtenir en quelque façon l'honneur des Efpaliers, quand il arrive accident, ou mortalité à ces pauvres Pechers.

Je ne mele pas toûjours des Pruniers parmy les Pechers, quoy qu'ils n'y gâtent rien, je fais quelquefois des Efpaliers de Pruniers tous entiers, quand j'ay affez de murailles pour cela, & je fais méme quelquefois de petits Jardins entiérement de Prunes, quand la difpofition du terrein me le permet.

Revenons à une bonne expofition, qui peut avoir trente à trente une toifes, pour y mettre un deuxiéme Figuier tout auprès du premier, l'un étant à la muraille du Midy, fi nous en avons une, & l'autre à celle du Levant, fi pareillement nous en avons une, ou bien tous deux feront à une des deux expofitions, fi l'une, ou l'autre manque,

31 *à* 32 *feront pour un troifiéme Violette hâtive.*
32 *à* 33, *pour un troifiéme Mignonne.*
33 *à* 34, *rien, pour faciliter les diftances.*

34 à 35, deuxiéme Magdeleine blanche.
35 à 36, premier Abricotier hâtif.
36 à 37, deuxiéme perdrigon violet.
37 à 38, deuxiéme Nivette.
38 à 39, rien, pour faciliter, &c.
39 à 40, premier Pêche d'Italie.

La Pêche d'Italie est une espece de Persique hâtive, & ressemble en tout à la Persique ordinaire par sa grosseur qui est honnête, par sa figure qui est longuette avec une tette au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, un peu enfoncé, par son bon goût, sa bonne chair, son noyau, &c. mais celle-cy meurit à la my-Août; c'est à dire une bonne quinzaine de jours devant l'autre, toûjours est-il certain que la Pêche est excellente.

40 à 41, un deuxiéme Troye.
41 à 42, un premier Pêche Royale.
42 à 43, un premier Rossane.
43 à 44, rien.
44 à 45, premier Alberge violette.

Je mets ici tout de suite trois Pêches, que je n'avois point encore plantées: la Royale est une espece d'Admirable, hors qu'elle est constamment plus tardive, & colore plus noir en dehors, & un peu davantage près du noyau, du reste entiérement semblable à l'Admirable, & par consequent admirable elle-même, c'est à dire tres-excellente.

La Rossane ressemble en grosseur, & figure à la Bourdin, & luy est differente en couleur de peau, & de chair, celle-cy l'ayant jaune; l'une, & l'autre prennent au Soleil une teinture trés-forte, c'est à dire un rouge fort obscur: celle-cy rapporte beaucoup, est de fort bon goût, & n'a d'autre defaut que d'avoir un peu de panchant au pâteux, il faut, pour en éviter le dégoût ne la pas tant laisser meurir.

L'Alberge rouge est une de nos plus jolies Pêches par son goût vineux, & relevé, si on la laisse bien meurir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres Pêches; mais constamment elle demande plus de maturité qu'elles; elle n'est que de la grosseur de la Pêche de Troye, & luy ressemble assez, hors qu'elle me paroît plus colorée, le seul defaut de Pêche qu'on luy puisse reprocher, c'est de n'être pas grosse.

Pour 45 à 46, deuxiéme Persique.
46 à 47, deuxiéme Brugnon violet.
47 à 48, premier Prune d'Abricot.
48 à 49, rien.
49 à 50, premier Magdeleine rouge.

Quoyque la Prune d'Abricot en plein vent soit bien meilleure à manger cruë que la Sainte-Catherine, il me semble que la Sainte-Catherine l'emporte d'une grande hauteur en Espalier; elles ont en dehors beaucoup d'air l'une de l'autre, & je n'y vois d'autre difference, si ce n'est que la Prune d'Abricot approche plus de la figure ronde, & qu'elle a quelques taches rouges.

La Magdeleine rouge, qui est la même que la double de Troye, & la Paysane, & qui nonobstant l'humeur multipliante de ceux qui en veulent faire de differentes especes, est ronde, plate, camuse, extrémement colorée en dehors, & assez en dedans; elle est médiocrement grosse, & sujette à devenir jumelle; ce qui n'est pas agré-able,

able, & empêche de faire un beau fruit; sa fleur est grande, & haute en couleur, la chair en est peu fine, & le goût assez bon; mais elle n'approche pas ce me semble du merite de toutes celles, que nous avons cy-dessus plantées; quoy qu'en certains lieux je luy aye veu faire des merveilles en grosseur, aussi bien qu'en bon goût; cependant je ne croy pas que ses amis me veuillent blâmer de ne l'avoir pas assez bien placée, & en tout cas ceux-là luy feront l'honneur de la mettre à la place de celle des precedentes, qu'il leur plaira de chasser.

Pour 50 *à* 51, *on mettra un premier Belle-garde.*
51 *à* 52, *un deuxiéme Violette tardive.*
52 *à* 53, *un deuxiéme Bourdin.*
53 *à* 54, *rien, pour faciliter les distances.*
54 *à* 55, *premier Diaprée de Roche-Courbon*
55 *à* 56, *un premier Pourprée.*
56 *à* 57, *un deuxiéme Admirable jaune.*
57 *à* 58, *un troisiéme Magdeleine blanche, ou plûtôt un premier Pavie blanc, pour ceux qui l'aiment.*
58 *à* 59, *rien.*
59 *à* 60, *un deuxieme Chevreuse, ou plûtôt un gros Pavie rouge de Pompone.*

La Belle-garde est une tres belle Pêche du commencement de Septembre; elle est un peu plus hâtive, & un peu moins colorée dehors, & dedans que l'Admirable, & a même la chair un peu plus jaunâtre, & peut-être le goût un peu moins relevé, à cela près on la pourroit prendre pour l'Admirable, à voir sa grosseur, & sa figure; mais elle ne fait pas un si bel Arbre.

La Prune de Roche-courbon est assez connuë, par ce que nous en avons dit cy-dessus, en traitant des qualitez des Prunes, nous n'en avons seurement point de plus sucrée.

Le Pavie blanc ne differe en rien de la Magdeleine blanche par tous les dehors, il n'y a qu'à l'ouvrir, & à manger, qu'on le trouve Pavie, c'est à dire une chair ferme, tenant au noyau, & assez de goût, quand il est bien meur.

Le Pavie rouge de Pompone, ou monstrüeux, est effectivement monstrüeux, c'est à dire d'une grosseur surprenante, ayant quelque fois jusqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde; en verité rien n'est si agréable, que d'en voir une assez bonne quantité à un bel Arbre d'Espalier, les yeux en sont presque ébloüis, & quand au surplus ils sont bien meurs, & cela par un beau temps; un Jardin est fort honoré de les avoir, une main fort satisfaite de les tenir, & une bouche fort réjouïe de les manger.

Garnissons maintenant de nouveaux Espaliers du Couchant depuis ceux de quinze toises, que nous avons déja plantez, jusqu'à ceux de trente; & nous ferons ensuite la même chose pour des Espaliers du Nord de la même étenduë, & verrons par là ce qu'un Jardin, qui auroit six vingt toises de tour, soit en quarré parfait, soit en quarré long, pourroit avoir de bonnes especes de fruits.

A l'Espalier du Couchant, qui auroit

15 *à* 16, *toises, on mettroit un premier Pêche d'Italie.*
16 *à* 17, *un troisieme Admirable.*
17 *à* 18, *rien.*
18 *à* 19, *un deuxiéme Troye.*
19 *à* 20, *un deuxiéme Violette hâtive.*
20 *à* 21, *un deuxiéme Abricotier.*
21 *à* 22, *un premier avant-Pêche.*

22 *à* 23, *rien.*
23 *à* 24, *un premier Persique.*
24 *à* 25, *un premier Royale tardive.*
25 *à* 26, *un premier Nivette.*
26 *à* 27, *un premier Brugnon violet.*
27 *à* 28, *rien.*
28 *à* 29, *un premier Bon-Chrêtien.*
29 *à* 30, *un premier Bergamotte d'Automne.*

Il me semble, que pouvant dans un Jardin mettre en Espalier jusqu'à cinquante-trois Pêchers, six bons Pruniers, quatre Abricotiers, & deux Figuiers, & ayant encore place pour deux Arbres au Couchant, on doit y mettre un Bon-Chrétien, & un Bergamotte, puisque l'un & l'autre réüssissent fort bien à cette exposition: tout le monde connoît leur mérite, & la difficulté, qu'on a d'en élever autrement qu'en Espalier, si bien qu'à mon sens on fera fort bien de les y planter dans ce Jardin; nous en planterons un peu davantage, à mesure que nous aurons des Jardins un peu plus grands, & même il nous en viendra de tels, que nous y ferons des Espaliers tous entiers de chacune.

La susdite distribution fait vingt-trois Arbres, qui auront chacun huit pieds moins deux Pouces, on donnera à chacun huit pieds entiers, & le reste se partagera également aux deux Poiriers, qui en auront assez pour eux.

L'Espalier du Nord, qui auroit de plus

15 *à* 16, *toises auroit un premier Ambrette.*
16 *à* 17, *un deuxième Ambrette.*
17 *à* 18, *un premier Leschasserie.*
18 *à* 19, *un deuxième Leschasserie.*
19 *à* 20, *rien.*
20 *à* 21, *premier Abricotier.*
21 *à* 22, *un quatriéme Beurré.*
22 *à* 23, *un cinquiéme Beurré.*
23 *à* 24, *un troisiéme Bergamotte.*
24 *à* 25, *un deuxième Verte-longue.*
25 *à* 26, *rien.*
26 *à* 27, *un premier Martin-sec.*
27 *à* 28, *deuxième Martin-sec.*
28 *à* 29, *premier Bugi.*
29 *à* 30, *rien.*

Ainsi dans un Jardin, qui auroit cent vingt toises de pourtour, dont à peu prés les deux bonnes expositions seroient ensemble de soixante, & les autres deux de la même quantité, nous aurions en tout quatre-vingt-onze Arbres, sçavoir deux Figuiers blancs, ronds, six Abricotiers, six bons Pruniers, deux Pavies, trois Brugnons violets hâtifs, quarante-sept Pêchers, & vingt cinq Poiriers.

Les six Pruniers sont deux Perdrigon violet, un Perdrigon blanc, un Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-courbon; parmy les Abricotiers il y en a un hâtif, & cinq ordinaires, les deux Pavies sont un blanc, & un rouge, les trois Brugnons violets sont hâtifs.

Les quarante sept Pêchers sont deux Avant-Pêche, quatre Pêches de Troye, un Alberge rouge, deux Magdeléine blanche, un Magdeléine rouge, quatre Mignonne, deux Bourdin, un Rossane, un Pêche d'Italie, quatre Chevreuse, quatre Violette hâtive, deux Persique, un Bellegarde, six Admirables, deux Pourprée, deux Pêches Royale tardive, deux Violette tardive, trois Nivette, deux Admirable jaune.

On a veu cy-dessus celles, que j'ay mises au Couchant, parce qu'elles y réüssissent assez bien.

Les

Les vingt-cinq Poiriers ſont un Bon-Chrétien d'Hyver, quatre Bergamotte d'Automne, cinq Beurré gris, quatre Virgoulé, deux Ambrette, deux Leſchaſſerie, deux Martin-ſec, deux Verte-longue, deux Orange verte, & un Bugi, & tout cela au Nord à la reſerve d'un Bon-Chrétien, & d'un Bergamotte, que nous avons mis au Couchant.

Pour continuer ce que j'ay propoſé, je m'en vais encore garnir trente toiſes de bonnes expoſitions avec quinze de médiocres, & quinze de mauvaiſes, mettant toûjours aux bonnes, & à la médiocre les Arbres à huit pieds, & ſeulement à ſept & demy ceux de la méchante; ainſi pour ne ſe pas tromper, devant que de rien planter il faut toûjours commencer par faire autant de trous dans les diſtances reglées, & marquées, qu'on ſçait avoir d'Arbres à planter.

Dans les bonnes expoſitions nous mettrons

Pour 60 à 61 toiſes, 61 à 62, 62 à 63, 63 à 64, deux Figuiers blancs qui ſeront enſuite, & attenans des deux premiers vers le coin Levant, & Midy: il leur faut quatre toiſes à eux deux.

Pour 64 à 65, toiſes, un quatriéme Admirable.
65 à 66, *rien.*
66 à 67, *troiſiéme Violette hâtive.*
67 à 68, *quatriéme Mignonne.*
68 à 69, *troiſiéme Magdeléine blanche.*
69 à 70, *troiſiéme Chevreuſe.*
70 à 71, *rien.*
71 à 72, *un troiſiéme Perdrigon violet.*
72 à 73, *troiſiéme Pêcher de Troye.*
73 à 74, *troiſiéme Nivette.*
74 à 75, *rien.*
75 à 76, *un Pavie Roſſane.*
76 à 77, *deuxiéme Abricotier hâtif.*
77 a 78, *un deuxiéme Perſique.*
78 a 79, *rien.*
79 a 80, *deuxiéme Alberge rouge.*
80 a 81, *troiſiéme Violette tardive.*
81 a 82, *troiſiéme Admirable jaune.*
82 a 83, *rien.*
83 a 84, *deuxiéme Pêche d'Italie.*
84 a 85, *premier Perdrigon blanc.*
85 a 86, *deuxiéme avant-Pêche.*
86 a 87, *rien.*
87 a 88, *quatriéme Magdeléine blanche.*
88 a 89, *troiſiéme Abricotier ordinaire.*
89 a 90, *cinquiéme Violette hâtive.*

Et voilà vingt-deux Arbres pour trente toiſes de murailles.

Voyons maintenant ce que nous mettrons en quinze toiſes, de Couchant, & quinze toiſes de Nord, pour achever ce Jardin, qui peut avoir quarante-cinq toiſes à chaque expoſition, & par conſequent cent quatre-vingt toiſes de tour pour ſes quatre côtez.

Pour 30 a 31 toiſes de la muraille du Couchant nous mettrons un quatriéme Admirable
31 a 32, *rien.*
32 a 33, *un troiſiéme Chevreuſe.*
33 a 34, *un deuxiéme Royale.*
34 a 35, *un troiſiéme Violette hâtive.*
35 a 36, *un troiſiéme Troye.*
36 a 37, *rien.*
38, *un troiſiéme Bourdin.*
38 a 39, *un deuxiéme avant Pêche.*
39 a 40, *un deuxiéme Pêche d'Italie.*
40 a 41, *rien.*
41 a 42, *premier Perdrigon violet.*
42 a 43, *troſiiéme Abricotier.*
43 a 44, *deuxiéme Nivette.*
44 a 45, *rien.*

Et voilà onze Arbres pour quinze toises de Couchant.
A l'égard du Nord nous mettrons,

Pour 30 *a* 31 *toises, un cinquième Virgoulé.*	38 *a* 39, *deuxieme Abricotier.*
31 *a* 32, *un quatrième Bergamotte.*	39 *a* 40, *rien.*
32 *a* 33, *un sixieme Beurré.*	40 *a* 41, *troisieme Orange verte.*
33 *a* 34, *un troisieme Verte-longue.*	41 *a* 42, *premier Fondante de Brest.*
34 *a* 35, *rien.*	42 *a* 43, *deuxieme Bugi.*
35 *a* 36, *troisieme Ambrette.*	43 *a* 44, *rien*
36 *a* 37, *troisieme Leschasserie.*	44 *a* 45, *septieme Beurré.*
37 *a* 38, *troisieme Martin-sec.*	

Ainsi pour cent quatre-vingt toises de murailles, dont il en peut avoir quarante-cinq au Levant, quarante-cinq au Midy, quarante-cinq au Couchant, & quarante-cinq au Nord, nous aurons cent trente-six Arbres, sçavoir soixante dix-huit Pechers, trente-six Poiriers, quatre Figuiers, neuf Pruniers, & neuf Abricotiers, dont deux sont hâtifs.

Dans les soixante-dix-huit Pechers, il y a trois Pavies, un blanc hâtif, un rouge tardif, un Rossane hâtif, trois Brugnons violets hâtifs, & soixante-douze Pêches, qui sont trois avant-Peches, six Peche de troye, deux Alberge rouge, quatre Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, six Mignonne, trois Bourdin, un Rossane; trois Peche d'Italie, six Chevreuse, huit Violette hâtive, trois Persique, un Bellegarde, Huit Admirable, deux pourprée, trois Royale tardive, quatre Violette tardive, cinq Nivette, trois Admirable jaune.

Les neuf Pruniers sont quatre Perdrigon violet, deux Perdrigon blanc, un Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon.

Les trente-six Poires sont un Bon Chrétien d'Hyver, cinq Bergamotte d'Automne, sept Beurré gris, cinq Virgoulé, trois Ambrette, trois Leschasserie, trois Martin-sec, trois Verte-longue, trois Orange verte, un Fondante de Brest, & deux Bugi.

Si j'étois obligé de garnir deux bonnes expositions, qui au lieu d'avoir à elles-deux quatre-vingt-dix toises, en eussent cent-vingt, en sorte que j'eusse environ soixante toises à un Espalier, au lieu de quarante-cinq, soit que cet Espalier fût en une seule muraille, ou separé en plusieurs: j'employerois volontiers ces quinze toises en deux Figuiers, qui prendroient près de quatre toises, en quinze pieds de Muscat blanc, & trois de rouge, qui à les mettre de deux pieds en deux pieds en prendroient six toises, en neuf pieds de Chasselas, qui en prendroient trois toises, & en six pieds de Corinthe, qui en prendroient deux toises, & je mettrois tout ce Raisin à part, comme je me suis déja expliqué.

Outre la bonté du Raisin, qui est considerable, on a encore du Secours des feuilles, pour garnir les plats pendant les mois d'Octobre, que les fleurs commencent de venir rares.

Le Chasselas, autrement Bar-sur-Aube, est un raisin fort doux, qui fait de belles grandes grapes, & le grain gros, & croquant; il se garde plus long-temps qu'aucun autre Raisin, & fait un plaisir merveilleux, quand il se presente ainsi hors de saison; il en

il en est de rouge & de noir, que je n'aime pas tant que le blanc.

Le Corinthe blanc est un Raisin fort doux; les grapes en sont petites & longues, les grains en sont menus, tres-pressez, & n'ont point de pepin; le rouge n'est pas meilleur que le blanc; cependant il est bon d'avoir un peu de ce Raisin, quand on a raisonnablement de Murailles, & sur tout au Midy, car à une autre exposition, ny le Muscat, ny le Corinthe ne réüssiront pas: mais ayant un bon Midy, il n'y a guére rien de plus agreable, que de cueïllir en même temps dans son Jardin une Corbeille de Belles Pêches, une de bon Muscat, une de Corinthe, & même une de beaux Chasselas. La maniere de manger le Corinthe est differente des autres Raisins, qu'on mange grain à grain, le Corinthe se mange grape à grape, comme des Prunes, &c.

Les quinze Toises d'augmentation de Levant, pour en faire soixante seront employées en cét ordre.

Pour 45 *à* 46, *deuxiéme sainte Catherine.*
46 *a* 47, *un quatriéme Brugnon violet.*
47 *a* 48, *un cinquiéme Admirable.*
48 *a* 49, *rien.*
49 *a* 50, *un deuxiéme Belle-garde.*
50 *a* 51, *un quatriéme Chevreuse.*
51 *a* 52, *un quatriéme Troye.*
52 *a* 53, *rien.*
53 *a* 54, *un cinquiéme Magdeleine blanche.*
54 *a* 55, *un deuxiéme Bourdin.*
55 *a* 56, *un septiéme Mignonne.*
56 *a* 57, *rien.*
57 *a* 58, *un troisiéme Abricotier ordinaire.*
58 *a* 59, *un premier blanche d'Andilly.*
59 *a* 60, *rien.*

Je me laisse aller à mettte icy un blanche d'Andilly, tant par la consideration du beau surnom, qu'elle porte, qu'aussi parce que la Pêche est de grand rapport, elle est belle à voir, grosse, ronde, plate, elle colore fort vif au Soleil, n'a nul rouge au dedans, & donne quelque satisfaction, si on ne la laisse pas trop meurir, en sorte qu'elle en devienne pâteuse.

Les quinze toises d'augmentation du Couchant donneront.

Pour les 45 *à* 46, *un deuxiéme Perdrigon violet.*
46 *à* 47, *un sixiéme Admirable.*
47 *à* 48, *un quatriéme Chevreuse.*
48 *a* 49, *rien.*
49 *a* 50, *un troisiéme Royale tardive.*
50 *a* 51, *un quatriéme Violette hâtive.*
51 *a* 52, *un septiéme Admirable.*
52 *a* 53, *un premier Mirabelle.*
53 *a* 54, *rien.*

J'ay cy-dessus assez dit ce que je pensois de cette Prune, qui est petite, blanche, un peu tavelée, rapporte infiniment, & quitte le noyau; elle est assez bonne cruë, mais est particulierement excellente pour la confiture, soit à garder, soit à manger sur le champ.

54 *a* 55, *deuxiéme Brugnon violet.*
55 *a* 56, *deuxiéme Bon-Chrétien.*
56 *a* 57, *deuxiéme Bergamotte d'Automne.*
57 *a* 58, *rien.*
58 *a* 59, *troisiéme Bon-Chrétien.*
59 *a* 60, *troisiéme Bergamotte.*

Le couchant de quinze toises avec le précedent de pareille longueur, donnent

vingt-trois Arbres; les quinze toiſes d'augmentation du Nord donneront.

Pour les 45 *a* 46 *toiſes, un quatriéme Vertelongue.*
46 *a* 47, *un ſixiéme Virgoulé.*
47 *a* 48, *un cinquiéme Bergamotte.*
48 *a* 49, *rien.*
49 *a* 50, *premier Eſpine d'Hyver.*
50 *a* 51, *premier Eſpine-Mareüil.*
51 *a* 52, *troiſiéme Bugi.*
52 *a* 53, *quatriéme Ambrette.*
53 *a* 54, *rien.*
54 *a* 55, *troiſiéme Abricot.*
55 *a* 56, *quatriéme Leſchaſſerie.*
56 *a* 57, *deuxiéme Eſpine-d'Hiver.*
57 *a* 58, *deuxiéme Eſpine-Mareüil.*
58 *a* 59, *rien.*
59 *a* 60, *ſeptiéme Virgoulé.*

Et voilà douze Arbres pour les quinze toiſes du Nord, auſſi bien qu'il y en a eu quinze pour les quinze précedentes, à raiſon de ſept pieds & demy pour chacun.

On pourra remarquer icy, que, quoy qu'en plantant chaque expoſition, j'aye tous les égards neceſſaires pour bien garder enſemble la proportion generale de tous les fruits des quatre murailles de chaque Jardin;en ſorte que cela ne faſſe qu'un tout; cependant en marquant les fruits de chacune ſeparément, je les numerotte, ſans avoir aucun égard aux fruits des autres, afin que ceux qui voudront ſe ſervir de mes avis, voyent à point nommé, & quels fruits, & quelle quantité de chaque eſpece je mets à chaque expoſition; ainſi quand vers la fin des toiſes de quelqu'une des quatre murailles ils verront par éxemple ſeptiéme Virgoulé, troiſiéme Abricot ordinaire, ſixiéme Admirable, &c. c'eſt à dire, que dans telle expoſition il y a ſept Poiriers de virgoulé, trois Abricots, ſix Pêchers admirable, &c. ſans que pour cela je veuille dire, qu'il n'y a dans tout le Jardin que tant d'Arbres d'une telle eſpece, &c.

Et enfin, comme aprés avoir garny quatre murailles, chacune de quinze toiſes, qui font en tout ſoixante toiſes, je fais auſſi-tôt une récapitulation generale de tout ce que j'ay planté dès le commencement des Eſpaliers juſques là: on verra tout d'un coup par cette récapitulation, combien il entre d'Arbres dans un Jardin, qui auroit par éxemple ſoixante toiſes; combien dans un de cent vingt toiſes; combien dans un de cent quatre-vingt; combien dans un autre de deux cent quarante, & en même-temps on peut voir par le détail cy-deſſus, comme quoy cette quantité d'Arbres eſt diſtribuée en chaque expoſition.

Dans ma derniere récapitulation j'ay marqué tout ce qui regarde les fruits d'un Jardin de cent quatre-vingt Arbres; voicy celle des fruits de tel autre Jardin, qui en auroit deux cent quarante, & ce ſeroit quinze pieds de Muſcat blanc, trois de Muſcat rouge, neuf pieds de Chaſſelas blanc, & ſix pieds de Corinthe blanc, ſix Figuiers blancs, quatre-vingt-dix Pêchers, cinquante-un Poiriers, onze Abricotiers, & douze Pruniers; dans les quatre-vingt-dix Pêchers, il y a trois avant-Peche, ſept Peche de Troye, deux Alberge rouge, cinq Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, ſept Mignonne, quatre Bourdin, un Roſſane, trois Pêche d'Italie, huit Chevreuſe, neuf Violette hâtive, trois Perſique, deux Belle-garde, onze Admirable, deux Pourprée, quatre Royale tardive, quatre Violette tardive, cinq Nivette, trois jaune Admirable, cinq Brugnon violet, un blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc hâtif, le Roſſane hâtif, & le rouge tardif.

Dans

Dans les 12 Pruniers, il y a cinq Perdrigon violet, deux blanc, deux Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon, & un Mirabelle.

Dans les onze Abricotiers, il y en a deux hâtifs pour mettre au Midy, & neuf pour mettre à toutes les expositions.

Dans les cinquante-un Poiriers, il y a trois Bon-Chrétien d'Hyver, huit Bergamotte d'Automne, sept Beurré, sept Virgoulé, quatre Ambrette, quatre Leschasserie, deux Espine d'Hyver, deux Espine Mareüil, trois Martin-sec, quatre Vertelongue, trois Orange verte; trois Bugi, un Fondante-de-Brest.

Ces sortes de récapitulations si frequemment faites pourront bien paroître inutiles, & ennuyeuses, à ceux qui n'en ont que faire, à la bonne-heure, ce n'est pas pour eux, que je travaille; mais ceux qui en auront besoin, m'en sçauront sans doute quelque gré, & s'ils veulent sçavoir, qu'elle est la peine, que cela m'a fait (que je puis dire étre une des plus grandes de tout mon ouvrage) ils n'ont qu'à esséïer par divertissement de faire la distribution de deux, ou trois Jardins de differentes grandeurs, se proposans toûjours d'y planter tout ce qu'on peut avoir de meilleur, sans y rien méler de mauvais, mettant bien à chaque exposition ce qui y peut réüssir, & gardant une proportion raisonnable de chaque espece de fruits, eu égard à la grandeur du Jardin; pour lors ils jugeront, si j'ay fait plaisir aux honnetes Jardiniers, à qui j'ay voulu épargner un détail assez long, & assez ennuyeux.

Si j'avois cent cinquante toises de bonne exposition, soit à un seul aspect du Midy, ou à un seul aspect du Levant, soit en deux aspects, dont partie fût au Midy, & partie au Levant; je pourrois bien me déterminer à planter une douzaine de Cerisiers-précoces; mais il faudroit sûrement que ce fût au Midy, parce qu'on ne se résout point d'employer un endroit bien important de son Jardin, pour esséïer, d'avoir de ce petit fruit, que dans l'esperance d'en avoir de tres-bonne-heure, à quoy on ne peut parvenir que par le moyen d'une exposition tres-chaude; or le Levant n'est pas suffisant pour cela, & ainsi outre tout le raisin, & les autres fruits cy-devant marquez pour nos bonnes expositions, nous aurions encore douze Précociers, qui se contenteroient chacun de sept pieds & demy, & ce seroit dequoy occuper les quinze toises du Midy.

A l'égard des autres toises de chaque augmentation, je ne specifieray plus ce qui est à faire de toise en toise, comme j'ay fait cy-devant, tant parce que ma maniere de disposer est assez entenduë par le moyen des dispositions precedentes, sans qu'il soit plus besoin d'un détail si éxact, que parce que nous entrons presentement dans de grands Jardins, où je croy qu'il suffit de marquer simplement l'ordre des Arbres, qui est à tenir en plantant quinze toises d'augmentation de chaque exposition; ceux, dont les murailles ne sont peut-être pas tout-à-fait augmentées de ces quinze toises, sçachans la distance que nous donnons aux Arbres, & voyans l'ordre de la préséance de ceux que je destine pour les augmentations entieres, sçauront bien s'en tenir à la quantité que leur terrein leur pourra permettre; si on n'a par éxemple que soixante-six toises, on n'a pas besoin d'autant d'Arbres, que si on en avoit soixante-quinze.

Voicy donc l'ordre que je conseille de suivre pour le choix des Arbres d'un Espalier du Levant augmenté de quinze toises au de-là des soixante cy-devant employées.

Deux Figuiers blancs emporteront quatre toiſes; l'un des deux ſera des blanches longues: les treize toiſes reſtantes ſeront pour neuf Arbres en cet ordre, ſçavoir un ſixiéme Admirable, un huitiéme Mignonne, un ſixiéme Violette hâtive, un ſixiéme Magdeleine blanche, un cinquiéme Pêcher de Troye, un quatriéme Perdrigon violet, un deuxiéme Perdrigon blanc, un cinquiéme Chevreuſe, un quatriéme Nivette.

Les quinze toiſes d'augmentation de Couchant pour faire le nombre de ſoixante-quinze toiſes ſeront pour onze Arbres en cet ordre, ſçavoir un quatriéme Royale, un quatriéme Abricotier, un quatriéme Bourdin, un deuxiéme Pourprée, un deuxiéme Pêche d'Italie, un deuxiéme Perſique, un ſeptiéme Admirable, deux Bon-Chrétien, & deux Bergamotte.

Pour achever les ſoixante-quinze toiſes de Nord, j'y mettray douze Arbres en cet ordre, ſçavoir un huitiéme, & un neuviéme Virgoulé, un huitiéme, & un neuviéme Beurré, un premier, un deuxiéme, & un troiſiéme Franc-réal, un cinquiéme Verte-longue, un premier, & un deuxiéme Saint-Lezin, un quatriéme Martin-ſec, un quatriéme Bugi.

Ainſi pour trois cent toiſes de murailles, dont chaque côté en auroit environ ſoixante-quinze, nous aurions huit Figuiers, dont un ſeroit des longues, douze Abricotiers, dont deux ſeroient hâtifs, douze Ceriſiers Précoces, quinze pieds de Muſcat blanc, trois de muſcat rouge, neuf pieds de Chaſſelas, ſix pieds de Corinthe, quatorze Pruniers; cent-trois Pêchers, ſoixante ſept Poiriers.

Les quatorze Pruniers, ſçavoir ſix Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, deux Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon, un Mirabelle.

Les 103. Pêchers, ſçavoir 3. avant Pêches, 8. Pêche de Troye, 2. Alberge rouge, 6. Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, 8. Mignonne, 5. Bourdin, un Roſſane, quatre Pêche d'Italie, neuf Chevreuſe, dix Violette hâtive, quatre Perſique, deux Bellegarde, treize Admirable, trois Pourprée, cinq Royale tardive, quatre Violette tardive, ſix Nivette, trois jaune Admirable, cinq Brugnon violet, deux Blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc hâtif, le Roſſane hâtif, le rouge tardif.

Les 67. Poiriers ſont 5. Bon-Chrétien, 10. Bergamotte, 9. Beurré, neuf Virgoulé, quatre Ambrette, quatre Leſchaſſerie, deux Eſpine-d'Hyver, deux Eſpine Mareüil, quatre Martin ſec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Breſt, deux Saint-Lezin, trois Franc-réal.

Cent quatre-vingt toiſes de bonne expoſition, qui comprennent, comme je l'ay toûjours ſuppoſé les murailles du Midy, & du Levant, leſquelles deux enſemble j'eſtime preſque également pour toute ſorte de plant, à la reſerve d'un peu plus d'avancement de maturité au Midy, & ſur tout pour les Ceriſes Précoces, & à la reſerve du Muſcat qui d'ordinaire meurit auſſi mieux au Midy, qu'au Levant: ces cent quatre-vingt toiſes, dis-je, me donnent lieu de ſouhaiter de petits Jardins particuliers, qui en accompagnent un grand.

En effet un Potager eſt grand, quand il y a d'un ſens ſoixante-dix, ou quatre-vingt toiſes ſur cinquante, ou ſoixante de l'autre, & encore plus ſi les quatre côtez ſont à peu près égaux; ſi bien qu'avec un grand, que je tiens neceſſaire, quelques petits Jardins médiocres d'environ vingt, ou vingt-cinq toiſes d'un ſens ſur quatorze,

quatorze, & quinze, ou ſeize toiſes de l'autre me paroiſſent ſouhaitables, tant pour l'agrément des yeux qui aiment cette diverſité, que pour la commodité, & l'abondance: l'abry des murailles qui eſt ſi favorable pour les fruits, ſe trouve mieux dans les petits Jardins, que dans les grands, & il me ſemble qu'il eſt fort à propos d'avoir de ces petits Jardins pour y ranger dans chacun une ſorte de fruit particuliere.

Par éxemple, il eſt bon d'avoir un petit Jardin, où les deux bonnes expoſitions Midy, & Levant, & méme celle du Couchant ſoient pour les Figues, un autre où ſoient toutes les bonnes Prunes, un où ſoient toutes les petites eſpeces de Pêches, un autre où ſoit tout ce qu'on peut avoir de Pavies, un où ſoient tous les fruits rouges, un autre où ſoient toutes les Poires hâtives, &c. pendant que le grand Jardin eſt pour l'abondance des groſſes Pêches au Levant, & au Midy, & pour l'abondance des Poires d'Automne au Couchant, & de celle d'Hyver au Nord.

Employons preſentement nos cent quatre-vingt toiſes de bonne expoſition; c'eſt à dire ajoûtons aux cent cinquante qui ſont déja employées, les trente que nous venons d'augmenter, ſuppoſant qu'il y en a quinze au Midy pour y mettre encore deux bons Figuiers, & neuf Poitiers hâtifs, ſçavoir ſix de petit-Muſcat, & trois de Cuiſſe-Madame.

Les quinze du Levant ſeront onze Arbres en cet ordre, pour un quatriéme, & cinquiéme, avant-Pêche, un deuxiéme Roſſane, un neuviéme Troye, un neuviéme Mignonne, un ſeptiéme Magdeleine blanche, un onziéme Violette hâtive, un deuxiéme Magdeleine rouge, un cinquiéme Pêche d'Italie, un quatriéme Pourprée, un quatriéme Abricotier ordinaire.

Les quinze du Couchant pour faire le nombre de quatre-vingt-dix ſeront pour onze Arbres, ſçavoir un quatriéme Troye, un cinquiéme Chevreuſe, un premier, & un deuxiéme Alberge jaune, un deuxiéme Mirabelle blanche, un huitiéme Admirable, trois Bon-Chrétien, & deux Bergamotte.

Les quinze toiſes d'augmentation de Nord ne ſeront pas mal employées, partie en trente pieds de Framboiſiers qui y viennent beaucoup plus belles, & durent plus long temps, qu'en plein air, & partie en ſix pieds de Bourdelais qui monteront au deſſus pour garnir le haut de la muraille, & pour cela on les diſtribuëra également parmy ces Framboiſiers.

Le Bourdelais eſt une eſpece de gros Raiſin blanc, & longuet, qui fait de tres-grandes, & groſſes grapes, ne meurit preſque jamais, & par conſequent eſt propre à en faire des confitures, ou à s'en ſervir ſimplement en Verjus, quand on en a beſoin; il ſert encore extrémement pour fournir des feüilles à garnir les plats au mois d'Octobre.

Ainſi en trois cent ſoixante toiſes d'Eſpalier on auroit dix Figuiers blancs, treize Abricotiers, dont deux ſeroient hâtifs, douze Ceriſiers Précoces, quinze pieds de Muſcat blanc, trois de Muſcat rouge, neuf pieds de Chaſſelas, ſix de Corinthe, quatre-vingt-un Poiriers, quinze Pruniers, & cent vingt-deux Pêchers.

Les cent vingt-deux Pêchers ſont cinq avant-Pêchers, dix Pêches de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Roſſane, ſept Magdeleine rouge, ſept Magdeleine blanche, neuf Mignonne, cinq Bourdin, cinq Pêches d'Italie, dix Chevreuſe, onze Violette hâtive, quatre Perſique, deux Bellegarde, quatorze Admirable, quatre Pourprée, cinq Royale tardive, quatre Violette tardive, ſix Ni-

vette, trois jaune Admirable, cinq Brugnon violet, un Blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc, le jaune hâtif, & le rouge tardif. Les quinze Pruniers ſont ſix Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, deux Sainte-Catherine, deux Mirabelle, un Prune d'Abricot, & un Roche-Courbon.

Les quatre-vingt-un Poiriers ſont huit Bon-Chrétien, douze Bergamotte, ſix petit-Muſcat, trois Cuiſſe-Madame, neuf Beurré, neuf Virgoulé, quatre Ambrette, quatre Leſchaſſerie, deux Eſpine d'Hyver, deux Eſpine Mareüil, quatre Martin-ſec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Breſt, deux Saint-Lezin, & trois Franc-réal.

Quatre cent vingt toiſes d'Eſpalier, ſçavoir deux cent dix de bonne expoſition au Midy, & au Levant, cent cinq de médiocre au Couchant, & cent cinq de mauvaiſe au Nord ſeront employées comme il s'enſuit.

Les trente toiſes d'augmentation, pour faire les deux cent dix de bonne expoſition, qui ſe partagent environ à cent cinq pour le Midy, & cent cinq pour le Levant, auroient au Midy onze Arbres en cet ordre, deux Abricotiers hâtifs, deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie jaune hâtif, deux rouges tardifs, deux Pavies jaunes tardifs, & deux Peches Violette tardives: & au Levant deux Figuiers blancs pour faire la douzaine; quand les Figuiers ſont pluſieurs enſemble, ils ſe contentent de neuf pieds pour chacun, ainſi nous pourrons encore avoir à ce Levant neuf Arbres en cet ordre: un deuxiéme Blanche d'Andilly, un premier Impératrice, un deuxiéme Roche-Courbon, un deuxiéme Prune d'Abricot, un troiſiéme Sainte-Catherine, un cinquiéme Abricotier, un dixiéme Mignonne, un huitiéme Admirable, un huitéme Violette hâtive.

L'imperatrice eſt une eſpece de Perdrigon violet tardif, qui ne meurit qu'en Octobre, & eſt tres-bon.

Les quinze toiſes augmentées au Couchant pour en faire cent cinq, auront onze Arbres en cet ordre: un premier, & un deuxiéme Robine, un premier, & un deuſiéme Leſchaſſerie, un premier, & un deuſiéme Ambrette, un premier & un deuſiéme Eſpine d'Hyver, un premier, & un deuſiéme Mareüil, un premier Rouſſelet.

Les quinze du Nord pour faire cent cinq auront douze Arbres en cet ordre.

Un premier, & un deuſiéme Lanſac, un premier gros Blanquet, un premier Eſpargne, un premier Robine, un premier Caſſolette, un premier Doyenné, un quatriéme Abricotier, un premier, & un deuſiéme Double-fleur, un premier Angober.

Si bien que les quatre cent vingt toiſes d'Eſpalier, que nous venons d'employer, auroient douze Figuiers blancs, dix-ſept Abricotiers, dont quatre ſeroient hâtifs, douze Ceriſiers Précoces, quinze pieds de Muſcat blanc, trois de Muſcat rouge, neuf de Chaſſelas, ſix de Corinthe, dix-neuf Pruniers, cent vingt-quatre Pêchers, dix Pavies, cent-deux Poiriers, vingt-quatre pieds de Bourdelais, & vingt-un pieds de Framboiſiers.

Les dix-neuf Pruniers ſont ſix Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, trois Sainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Roche-Courbon, un Impératrice.

Les cent vingt-quatre Pêchers ſont cinq avant-Peche, dix Peche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Roſſane, ſept Magdeleine blanche, deux

deux Magdeleine rouge, dix Mignonne, cinq Bourdin, cinq Pêchers d'Italie, dix Chevreuſe, douze Violette hâtive, quatre Perſique, deux Bellegarde, quinze Admirable, quatre Pourprée, cinq Royale tardive, ſix Violette tardive, ſix Nivette, trois jaunes Admirable, cinq Brugnon violet, deux Blanche d Andilly.

Les dix Pavies hâtifs ſont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie Alberge rouge, deux Pavies jaune hâtifs, trois Pavies rouges tardifs, & deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent-deux Poiriers ſont huit Bon-Chrétien, douze Bergamotte, ſix Petit-Muſcat, trois Cuiſſe-Madame, trois Robine, ſix Leſchaſſerie, ſix Ambrette, quatre Eſpine d'Hyver, quatre Eſpine-Mareüil, quatre Martin-Sec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange-verte, un Fondante de Breſt, deux Saint Lezin, trois Franc-real, deux Lanſac, un gros Blanquet, un Eſpargne, un Caſſolette, un Doyenné, un Angober, deux Double-fleur, un Rouſſelet, neuf Beurré, neuf Virgoulé.

Comme je me ſuis veu un aſſez bon nombre de Pêchers pour quatre cent-vingt toiſes d'Eſpaliers, & trop peu de Poires pour une auſſi grande quantité de murailles; j'ay crû qu'il étoit à propos d'augmenter moins les Fruits à noyau, & d'avantage les Fruits à pepin; c'eſt pourquoy j'ay fait un Eſpalier de quinze toiſes tout entier de Poires, dont quatre ſont d'Eté, le reſte eſt pour l'Hyver: j'ay même multiplié au Nord les Fruits d'Eté, d'Automne, & d'Hyver, ſçachant par une experience certaine qu'ils n'y réuſſiſſent pas trop mal, pour être à une expoſition auſſi peu favorable qu'eſt celle-là.

Pour quatre cens quatre-vingt toiſes d'Eſpalier, ſçavoir cent vingt à chaque expoſition; je croy que les quinze nouvelles du Midy demandent d'être toutes de Raiſin, ainſi nous aurons quinze pieds de Muſcat blanc, trois de Muſcat rouge, neuf de Chaſſelas, ſix de Corinthe.

Je croy auſſi que les quinze nouvelles du Levant demandent encore deux Figuiers, un cinquiéme, & un ſixiéme Perdrigon violet, un troiſiéme Perdrigon blanc, avec ſix Pêchers, qui ſeront un ſixiéme, & un ſeptiéme Chevreuſe, un ſixiéme avant-Pêche, un onziéme & un douziéme Pêche de Troye, & un huitiéme Magdeleine blanche.

Les quinze du Couchant, pour faire cent vingt, demandent un cinquiéme & un ſixiéme Bourdin, un troiſiéme Brugnon violet, un Pêche d'Italie, un Perſique, un Pourprée, un Royale tardive, deux Bon-Chrétien d'Hyver, deux Bergamotte d'Automne.

Et Nous mettrons aux quinze du Nord, qui ſont les cent vingt toiſes de cette expoſition, douze Poiriers, ſçavoir, un dixiéme, un onziéme, un douziéme & treiziéme Virgoulé, un quatriéme & un cinquiéme Franc-real, un deuxiéme & un troiſiéme Angober.

Quatre cens quatre-vingt toiſes d'Eſpaliers aux quatre expoſitions differentes auront donc en tout quatorze Figuiers, dix-ſept Abricotiers, dont quatre hatifs, ſeront douze Ceriſiers précoces, trente pieds de Muſcat blanc, ſix de Muſcat rouge, dix-huit pieds de Chaſſelas, douze de Corinthe, vingt-deux Pruniers, cent trente-ſept Pêchers, dix Pavies, cent ſeize Poiriers, trente pieds de Framboiſiers, & ſix pieds de Bourdelais, pour garnir le haut de la muraille.

Les vingt-deux Pruniers ſont huit Perdrigon violet, quatre Perdrigon blanc,

trois Sainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Roche-Courbon, & un Imperatrice.

Les cent trente-sept Pêchers, sont six avant-Pêche, douze Pêche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rossane, huit Magdeleine blanche deux Magdeleine rouge, dix Mignonne, sept Bourdin, six Pêche d'Italie, douze Chevreuse, douze Violette hâtive, cinq Persique, deux Bellegarde, quinze Admirable, cinq Pourprée, six Royale tardive, six Violette tardive, six Nivette, trois Jaune-Admirable, six Brugnon violet, deux Blanche-d'Andilly. Les dix Pavies sont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie-Alberge rouge, deux Pavies jaune hâtifs, trois Pavies, rouges tardifs, deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent-dix-huit Poiriers sont dix bon-Chrétien, quatorze Bergamotte, six petit Muscat, trois Cuisse-Madame, trois Robine, six Leschasserie, six Ambrette, quatre Espine d'Hyver, quatre Espine-Mareüil, quatre Martin-sec, quatre Verte longue, un Sucré-vert, quatre Bugi, trois Orange-verte, un Fondante de Brest, deux Saint-Lezin, cinq Franc-real, deux Lansac, un gros Blanquet, un Espargne, un Cassolette, un Doyenné, trois Angober, deux Double-fleur, un Rousselet, treize Beurré, treize Virgoulé.

Je croy devoir dire icy que, quand j'ay veu combien d'Arbres d'une certaine espece, soit Pêchers, soit Poiriers, &c. Je dois mettre à un certain Espalier, par exemple, combien de Violette, ou d'Admirable, de bon-Chrétien, ou de Bergamotte, &c. Je destine pour mon Levant, ou pour mon Midy, pour mon Couchant, ou pour mon Nord, je mets ensemble & tout de suite premierement tous les Arbres d'une même espece, c'est à dire toutes les Pêches violettes, & en second lieu tous les Arbres d'une autre espece, & cela pareillement tout de suite, c'est à dire, tous les Admirables, &c. sans mêler les especes les unes parmy les autres: je trouve que cela fait mieux tant pour la commodité de cueillir, que pour ne laisser perir aucun Fruit.

Je ne fais de mélange, comme j'ay dit cy-dessus, que des Abricotiers parmy les Pêchers, & j'en use aussi de même pour les Pruniers à mêler avec les Pêchers, à moins que je n'aye un Jardin à part pour y mettre entiérement les Pruniers: car pour lors, si ce Jardin à part est suffisant pour recevoir tous les Pruniers, que l'étenduë de mon terrein demande, je les reduits tous à ce seul endroit: je fais de méme pour les Figuiers, &c.

Pour cinq cens quarante toises d'Espaliers, sçavoir environ cent trente-cinq à chaque exposition; il me semble que pour remplir nos quinze toises d'augmentation du Midy, il n'est pas mal à propos pour certains curieux d'introduire icy huit pieds de Raisins précoces, qui prendront la place de deux Arbres, deux Azeroliers, & vingt pieds de Muscat blanc, dix pieds de Chasselas, ou plûtôt si on veut dix pieds de Cioutat; les Cerisiers-précoces ont assez de place, quand on leur donne sept pieds.

L'Azerolle est une espece d'Espine blanche, qui fait son fruit semblable en couleur, & figure au fruit de cette Espine blanche, mais il est une fois plus gros, l'œuil en est fort grand & fort ouvert, la queuë courte, menuë, & enfoncée, la chair jaunâtre, & un peu pâteuse, ayant deux assez gros noyaux, ce qui fait que ce Fruit n'a pas beaucoup de chair, le goût en est aigret, qui plaît à de certaines gens: si bien que,

que, quand on a cinq à six cens toises d'Espalier, il n'est pas mal à propos d'en avoir une couple de pieds; il fait beaucoup de bois, & par conséquent l'Arbre en est assez beau, il a la feüille un peu plus grande, que celle de l'Espine ordinaire, & n'est pas à beaucoup près si heureux à raporter qu'elle.

Le Raisin Précoce est une espece de Morillon noir, qui prend couleur de tres-bonne heure, ce qui le fait paroître meur long-temps devant qu'il le soit; la peau en est fort dure, & quand il est meur, il est fort doux, on en voit d'ordinaire dès le commencement de Juillet: il paroît bien que je n'en fais pas trop grand cas, puisque j'ay tant differé à le placer; mais ayant beaucoup de murailles on en peut planter quelques pieds pour la curiosité.

A l'égard du Cioutat, je laisse la liberté aux Curieux, de le preferer icy au Chasselas, le fruit des deux est fort semblable en tout pour la couleur, grosseur, & le goût, la feüille en est tres-differente, celle du Cioutat étant toute chiquetée comme des feüiles de Persil, il me semble même qu'il raporte un peu davantage que le Chasselas, mais cependant j'aime mieux le Chasselas, il n'y a que la simple curiosité qui en peut faire planter quelques pieds dans de grands Jardins.

Les quinze toises de Levant, pour faire cent trente-cinq, recevront deux Figuiers, un onziéme, un douziéme, & un treiziéme Mignonne, un neuviéme, & un dixiéme Magdeleine blanche, un treiziéme, & quatorziéme Violette hâtive, un neuviéme, & dixiéme Admirable.

Les quinze du Couchant, pour faire les cent trente cinq recevront un premier, & un deuxiéme Beurré, un premier & un deuxiéme Virgoulé, un neuviéme, dixiéme, onziéme, & douziéme Bon-Chrétien, & un huitiéme, neuviéme, dixiéme, & onziéme Bergamotte; & les quinze du Nord pour faire pareillement les cent trente-cinq toises de cette exposition, recevront un sixiéme, un septiéme & un huitiéme Franc-real, un quatriéme, cinquiéme & sixiéme Angober, un premier, deuxiéme, troisiéme & quatriéme Besidéry, un troisiéme & un quatriéme Double-fleur.

Nos cinq cent quarante toises d'Espalier auront donc seize Figuiers blancs, dont deux seront des Longues, dix-sept Abricotiers, dont quatre seront hâtifs, douze Cerisiers Précoces, cinquante quatre pieds de Muscat blanc, six de Muscat rouge, dix-neuf de Chasselas blanc, dix de Cioutat, douze de Corinthe, huit pieds de Raisin Précoce, vingt deux Pruniers, cent quarante-six Pêchers, dix Pavies, deux Azeroliers, & cent quarante-deux Poiriers. Les vingt-deux Pruniers sont entiérement les mêmes que ceux qui sont dans la distribution précedente de quatre cent quatre-vingt toises.

Les cent quarante-six Pêchers sont six avant-Pêche, douze Pêches de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rossane, dix Magdeleine blanche, deux Magdeleine rouge, treize Mignonne, sept Bourdin, six Pêches d'Italie, douze Chevreuse, quatorze Violette hâtive, cinq Persique, deux Bellegarde, dix-sept Admirable, cinq Pourprée, six Royale tardive, six Nivette, trois jaune Admirable, six Brugnon violet, deux Blanches d'Andilly.

Les dix Pavies sont les mêmes de la distribution precedente.

Les cent quarante-deux Poiriers sont quatorze Bon-Chrétien, dix-huit Bergamotte, six petits Muscats, trois Cuisse-Madame, trois Robine, six Leschasserie, six

Ambrette, quatre Eſpine d'Hyver, quatre Epine-Mareüil, quatre Martin-ſec, quatre Verte-longue, un Sucré-vert, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Breſt, deux Saint-Lezin, huit Franc-réal, quatre Béſidéry, ſix Angober, quatre Double-fleur, deux Lanſac, un gros Blanquet, un Eſpargne, un Caſſolette, un Doyenné, un Rouſſelet, quinze Beurré, quinze Virgoulé.

Pour ſix cens toiſes d'Eſpalier, ſçavoir environ cent cinquante pour chaque expoſition, je mettrois pour les quinze d'augmentation du Midy, un ſeptiéme, huitiéme, neuviéme & dixiéme Violette tardive, un ſeptiéme & huitiéme Nivette, un quatriéme, cinquiéme, & ſixiéme jaune Admirable, un quatriéme Brugnon violet, un troiſiéme Avant-Pêche.

Pour les quinze d'augmentation du Levant, deux Figuiers, un quatriéme Avant-Pêche, un dixiéme Troye, un troiſiéme Roſſane, un onziéme & douziéme Magdeleine blanche, un onziéme Violette hâtive, un quatorziéme & quinziéme Mignonne, un premier Pêche-Ceriſe à chair blanche.

Il y a deux ſortes de Pêche-Ceriſe, l'une à chair blanche, & l'autre à chair jaune, toutes deux de la groſſeur à peu prés des Pêches de Troye, toutes deux à peau liſſe, & toutes deux tres-rondes: & quaſi plates, & camuſes, l'une & l'autre extrémement colorée en dehors, ce qui leur a fait donner le nom qu'elles portent; mais l'une ayant la chair jaune, & pâteuſe, & par conſequent d'un tres-petit merite, & l'autre l'ayant blanche & ferme, & valant beaucoup mieux: quand celle-cy peut bien meurir, le goût en eſt aſſez bon & vineux, & même a la chair aſſés tendre; les Perçoreilles, qui ſont de petits animaux, longuets, & bruns, leur font une cruelle guerre, auſſi bien qu'aux avant-Pêches, & Pêches de Troye.

Pour les quinze d'augmentation du Couchant, un neuviéme Admirable, un ſixiéme & ſeptiéme Chevreuſe, un cinquiéme & ſixiéme Troye, un ſixiéme Royale-tardive, un cinquiéme & ſixiéme Abricotier ordinaire, un troiſiéme Perdrigon blanc, un deuxiéme Perdrigon violet, un Prunier Royale.

Pour les 15. d'augmentation du Nord, qui achevent les 150. nous mettrons un deuxiéme & troiſiéme Robine, un deuxiéme Fondante de Breſt, un deuxiéme Eſpargne, un deuxiéme Doyenné, un deuxiéme Caſſolette, un deuxiéme Blanquet, un troiſiéme, & un quatriéme Saint-Lezin, un premier, & deuxiéme Cuiſſe-Madame, un cinquiéme Martin ſec.

Et partant pour garnir ſix cens toiſes d'Eſpalier, dont il y en a environ cent cinquante toiſes pour chaque expoſition; nous aurions en tout dix-huit Figuiers blancs, dont deux ſeroient des longues, dix-neuf Abricotiers, dont quatre ſeroient hâtifs, douze Ceriſiers-précoces, cent vingt-huit pieds de Raiſin, ſçavoir cinquante de Muſcat blanc, ſix de Muſcat rouge, vingt-huit de Chaſſelas, douze de Corinthe, & huit de Raiſin-précoce, vingt-quatre de Bourdelais blanc, vingt-cinq Pruniers, cent ſoixante & treize Pêchers, dix Pavies, deux Azeroliers, & cent cinquante & un Poiriers.

Les quinze Pruniers ſont neuf Perdrigon violet, cinq Perdrigon blanc, trois ſainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Roche-courbon, un Imperatrice, un Prune Royale.

Les cent ſoixante & treize Pêchers ſont huit Avant-Pêche, quinze Pêche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, trois Roſſane, douze Magdelei-

ne

ne blanche, & deux Magdeleine rouge, quinze Mignonne, ſept Bourdin, ſix Pêche d'Italie, quatorze Chevreuſe, quinze Violette hâtive, cinq Perſique, deux Belle garde, dix-huit Admirable, cinq Pourprée, ſept Royale tardive, dix Violette tardive, huit Nivette, ſix jaune Admirable, ſept Brugnons violets, deux Blanche d'Andilly, un Pêche-Ceriſe à chair blanche: les dix Pavies ſont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie-Alberge rouge, deux Pavies Roſſane hâtifs, trois Pavies rouge tardifs, & deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent cinquante & un Poiriers ſont quatorze Bon Chrétien, dix-huit Bergamotte, ſix petit-Muſcat, cinq Cuiſſe-Madame, cinq Robine, ſix Leſchaſſerie, ſix Ambrette, quatre Eſpine d'Hyver, quatre Eſpine-Mareüil, cinq Martin-ſec, quatre Verte-longue, un ſucré-vert, quatre Bugi, trois Orange verte, deux Fondande Breſt, quatre Saint-Lezin, ſix Franc-réal, cinq Béſidery, ſix Angober, quatre Double-fleur, deux Lanſac, deux gros Blanquet, deux Eſpargne, deux Caſſolette, deux Doyenné, un Rouſſelet, quatorze Beurré, & quatorze Virgoulé.

Il me ſemble, que cette diſtribution de ſix cens toiſes d'Eſpalier pourroit être ſuffiſante, pour ayder à en bien employer une plus grande quantité, fût-elle même de mille ou douze cens toiſes puiſqu'ayant dès le commencement diſpoſé des murailles de quinze en quinze toiſes pour chaque expoſition, & remarqué à point nommé ce qu'il en entre d'abord dans les premieres quinze, & enſuite dans trente, dans 45. dans 60. 75. 90. 105. 120. 135. & 150. Ceux, qui par exemple, au lieu des 150. d'une des quatre que nous avons déja réglées, en auroient 165. 180. 195. 210. &c. pourroient ſe ſervir de ce que j'auray mis pour augmenter chaque quinzaine de toiſes de la méme expoſition; ainſi, ſans pouſſer plus avant ce grand détail, je pourrois finir là, & eſperer que les uns ſeroient contens de moy, & que les autres ne me reprocheroient pas d'avoir été trop long.

Cependant pour faciliter encore davantage toutes choſes, je diray en peu de mots, que pour ſix cens ſoixante toiſes d'Eſpalier, dont le Midy ſeroit de cent ſoixante-cinq, je mettrois pour les quinze toiſes de ſurplus onze Arbres, ſçavoir quatre Pechers, deux Mignonne, & deux de Magdeleine blanche, un Abricotier hâtif, & ſix Ceriſiers-Précoces.

A un Levant de pareille étenduë, je mettrois onze autres Arbres, ſçavoir deux Figuiers, & neuf bons Pechers, qui ſeroient trois Chevreuſe, trois Bourdin, trois Perſique.

A un Couchant augmenté de quinze toiſes pour en faire cent ſoixante & cinq, j'y mettrois onze Pechers, qui ſeroient trois Violette hâtive, deux Pourprée, deux Peche d'Italie, un Roſſane, un Alberge rouge, un Alberge jaune, & un Nivette.

Et à un Nord pour faire la méme quantité de toiſes, j'y mettrois douze Poiriers, qui ſeroient deux Beurré, deux Virgoulé, deux Bergamotte, deux Double-fleur, deux Bugi, deux Saint-Lezin.

Ainſi dans ſix cens ſoixante toiſes d'Eſpalier, outre tout le Raiſin, les vingt-cinq Pruniers, les dix Pavies, & les deux Azeroliers marquez dans la diſtribution de ſix cens toiſes; nous aurions dix-huit Ceriſiers précoces, vingt Abricotiers, dont cinq ſeroient hâtifs, vingt Figuiers, cent quatre-vingt dix-ſept Pechers, & cent ſoixante-trois Poiriers.

Pour ſept cens vingt toiſes d'Eſpalier.

Le Midy de cent quatre-vingt auroit pour ſon augmentation de quinze toiſes huit Poiriers de bon Chrétien, & quatre Poiriers de Bergamotte-Suiſſe; il faut bien tâcher d'avoir quelques Poires de Bon-Chrétien bien colorées, & quelques Bergamottes un peu avancées, le Midy eſt neceſſaire pour cela; les Tigres veritablement me font peur pour ces douze Poiriers, mais outre qu'il ne faut pas, qu'on me puiſſe reprocher, que je n'aye eu aucun ſoin de placer honorablement, & avantageuſement ces deux Poires dont je fais tant de cas, nous ferons ce que nous pourrons, pour les défendre de leurs ennemis, & enfin ſi tous nos ſoins, & nôtre induſtrie n'y réüſſiſſent pas, nous remettrons des fruits à noyau, ou des Figuiers, ou des Muſcats à la place de ces Poiriers, ayans cependant cette conſolation de n'avoir rien oublié, pour bien faire nôtre devoir.

Le Levant de cent quatre-vingt pour ſon augmentation de quinze toiſes auroit onze Arbres, ſçavoir trois Perdrigons violets, un Perdrigon blanc, un Mirabelle blanche, deux Imperatrice, un Roche-courbon, deux Sainte Catherine, un Prune d'Abricot.

Le Couchant de cent quatre-vingt auroit onze Arbres, quatre Admirable, deux Royale tardive, deux Bourdin, un Brugnon, un Nivette, & un Poirier de Rouſſelet.

Le Nord de cent quatre-vingt auroit pour ſon augmentation de quinze toiſes, vingt-huit pieds de Framboiſiers, & ſeize pieds de Groſeillers; je donne trois pieds aux Groſeillers, & ſeulement deux aux Framboiſiers; ces Groſeillers, auſſi-bien que ces Framboiſiers donneront leurs fruits plus tard, mais auſſi plus gros; & parmy ces Framboiſiers & Groſeillers, nous mettrons huit Arbres de tige pour garnir le haut du mur, ſçavoir un Abricotier, & ſept tels Poiriers, qu'on pourra trouver des Eſpeces cy-deſſus, par éxemple deux Martin-ſec, deux Franc-réal, deux Angober, un Beſidhéry.

Ainſi dans ſept cens vingt toiſes d'Eſpalier, outre tout le Raiſin, les dix Pavies, & les deux Azeroliers marquez dans la diſtribution de ſix cens toiſes, nous aurions deux cens ſept Pêchers, cent quatre-vingt-trois Poiriers, dix-huit Ceriſiers-précoces, vingt-un Abricotiers, donc cinq ſeroient hâtifs, vingt Figuiers blancs trente-ſix Pruniers, quarante huit pieds de Framboiſiers, & ſeize de Groſeillers d'Holande.

Les deux cens ſept Pêchers ſeront huit Avant-Peches, quinze Peche de Troye, trois Alberge rouge, trois Alberge jaune, quatre Roſſane, quatorze Magdeleine blanche, deux Magdeleine rouge, dix-ſept Mignonne, douze Bourdin, huit Peche d'Italie, dix-ſept Chevreuſe, dix huit Violette hâtive, huit Perſique, deux Bellegarde, vingt-deux Admirable, ſept Pourprée, neuf Royale tardive, dix Violette tardive, dix Nivette, ſix Jaune Admirable, huit Brugnon violet, deux Blanche d'Andilly, un Peche-Ceriſe à chair blanche.

Les cent quatre-vingt-trois Poiriers ſeroient vingt-deux Bon-Chrétien d'Hyver. vingt-quatre Bergamotte, ſix petit-Muſcat, cinq Cuiſſe-Madame, cinq Robine, ſix Leſchaſſerie, ſix Ambrette, quatre Eſpine d'Hyver, quatre Eſpine-Mareüil, ſept Martin-ſec, quatre Verte-longue, un Sucré-vert, ſix Bugi, trois Orange-verte, deux Fondante de Breſt, ſix Saint-Lezin, huit Franc-réal, huit Angober, ſix Double-fleur, ſix Beſideri, deux Lanſac, deux gros Blanquet, deux Eſpargne, deux Caſſolette, deux Doyenné, deux Rouſſelet, ſeize Beurré, & ſeize Virgoulé.

Les

Les trente six Pruniers feroient douze Perdrigon violet, six Perdrigon blanc, cinq Sainte-Catherine, trois Mirabelle blanche, trois Prune d'Abricot, trois Imperatrice, trois Roche-Courbon, & un Prune Royale.

A sept cent quatre-vingt toises d'Espalier pour les quinze d'augmentation du Midy, qui font en tout cent quatre-vinqt-quinze j'y mettrois onze Arbres, qui feroient deux Pêches de Pau, trois Bellegarde, & six Pavies, sçavoir un deuxiéme, & troisiéme petit Pavie-Alberge rouge, un troisiéme Pavie Rossane hâtif, un troisiéme Pavie blanc hâtif, un quatriéme Pavie rouge tardif, & un troisiéme Pavie jaune tardif.

Je hazarde ici deux Pêches de Pau sur une grande quantité d'autres Pêches, étant certain que, quand elles peuvent bien meurir, elles sont assez bonnes, & raportent beaucoup, tout au moins seront-elles bonnes à la compote.

Pour les quinze d'augmentation du Levant qui font cent quatre-vingt-quinze nous mettrons onze Arbres, sçavoir deux Figuiers, deux Pêches de Troye, deux avant-Peche, un Peche-Cerise à chair blanche, deux Admirable, deux Violette hâtive.

Pour les quinze d'augmentation du Couchant qui font aussi quatre-vingt-quinze nous mettrons douze Arbres, sçavoir deux Ambrette, deux Leschasserie, deux Espine d'Hyver, deux Espine-Mareüil, deux petit Muscat, pour en avoir long-temps, un Robine, & un Pecher à fleur double pour la simple curiosité de la fleur.

Les quinze d'augmentation du Nord pour aller au nombre de cent quatre-vingt-quinze toises seront pour vingt-quatre pieds de Bourdelais, & vingt-un pieds de Chasselas tant pour avoir le secours des feüilles, & du Verjus, que pour avoir du Raisin qui se garde long-temps.

Pour huit cent quarante toises d'Espalier nous mettrons au Midy qui sera de deux cens dix, quatre Figuiers blancs, deux petit Muscat, deux Robine, deux Cuisse-Madame, un Bon-Chrétien d'Eté musqué.

Les quinze toises d'augmentation du Levant pour faire deux cens dix seront pour onze Arbres, sçavoir trois Magdeleine rouge, quatre Mignonne, quatre Magdeleine blanche.

Les quinze toises du Couchant pour faire pareille quantité de deux cent dix seront pour onze Arbres, sçavoir six Figuiers, deux avant-Peche, & trois Peche de Troye.

J'ay mis six Figuiers au Couchant non pas pour en esperer des secondes, car rarement y peuvent elles meurir, à moins d'un Eté pareil à celuy de 1676. mais à l'égard des premieres elles y viennent fort belles, & y meurissent tres-bien : j'en mets méme quelquesfois au Nord, quand j'ay une quantité extraordinaire de Murailles, & j'en tire du secours, soit pour les premieres Figues qui ne manquent pas d'y meurir, soit pour les Marcottes qui s'y font belles, & en quantité.

Les quinze toises de Nord seront pour douze Poiriers, sçavoir deux Sucré-vert, trois Messire-Jean, deux Vertelongue, deux Lansac, deux Poires de Vigne, une Orange verte.

Ainsi huit cens quarante toises d'Espalier auroient deux cens trente-huit Pechers, seize Pavies, deux cens treize Poiriers, deux Azeroliers, trente-deux Figuiers, quarante sept Pruniers, dix-huit Cerisiers-Précoces, vingt-un Abricotiers,

dont

dont cinq ſont hâtifs, quarante-huit pieds de Framboiſiers, ſeize de Groſeillers, cent ſoixante-quatorze pieds de Raiſin, ſçavoir 50 pieds de Muſcat blanc, ſix de Muſcat rouge, cinquante pieds de Chaſſelas, douze de Corinthe, huit de Raiſin Précoce, quarante-huit pieds de Bourdelais.

Les deux cens trente-huit Pêchers ſont douze avant-Pêche, vingt Pêche de Troye, trois Alberge jaune, quatre Roſſane, dix-huit Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt-un Mignonne, douze Bourdin, huit Pêche d'Italie, dix-ſept Chevreuſe, vingt Violette hâtive, huit Perſique, cinq Bellegarde, deux Pêche de Pau, vingt-quatre Admirable, ſept pourprée, neuf Royale tardive, dix Nivette, ſix jaune Admirable, huit Brugnon violet, deux Blanche d'Andilly, deux Pêche-Ceriſe à Chair blanche, & un Pêche à fleur double.

Les ſeize Pavies ſont trois Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Alberge rouge, trois Pavies Roſſanes hâtifs, quatre Pavies rouges tardifs, trois Pavies jaunes tardifs.

Les deux cens treize Poiriers ſont vingt-deux Bon-Chrétien d'Hyver, vingt-quatre Bergamotte, dix petit Muſcat, ſept Cuiſſe-Madame, huit Robine, huit Leſchaſſerie, huit Ambrette, ſix Eſpine d'Hyver, ſix Eſpine-Mareüil, ſept Martin-ſec, ſix Verte-Longue, trois Sucré-vert, ſix Bugi, quatre Orange verte, deux Fondante de Breſt, ſix Saint Lezin, trois Meſſire-Jean, huit Franc-réal, huit Angober, ſix Double-fleur, ſix Beſidéry, quatre Lanſac, deux Poire de Vigne, deux gros Blanquet, deux Eſpargne, deux Caſſolette, deux Doyenné, deux Rouſſelet, ſeize Beurré, & ſeize Virgoulé.

Les trente ſix Pruniers ſont les mémes de la diſtribution de ſept cent vingt toiſes cy-deſſus.

Pour neuf cens toiſes de murailles je mets en ados les quinze toiſes d'augmentation du Midy faiſant en tout deux cens vingt-cinq, & feray la même choſe, ſi je me trouve deux cens quarante toiſes de Midy, qui eſt juſtement le quart de neuf cens ſoixante toiſes de tour ; ces ados ſont favorables, & neceſſaires pour avoir des Pois hâtifs, des Féves hâtives, des Artichaux hâtifs, &c. & pour cela il faut avoir fait des contre-murs aux murailles, qui doivent ſoûtenir les ados, & que cela ſoit en quelque lieu écarté, ou dans quelque Jardin ſeparé, autrement cela feroit une figure déſagreable dans un grand Jardin.

Pour les quinze toiſes augmentées au Levant, & faiſant deux cens vingt-cinq, nous y mettrons onze Arbres, ſçavoir quatre Violette hâtive, trois Chevreuſe, un Nivette, deux Mignonne, un Magdeleine blanche.

Pour le Couchant augmenté de la même maniere, onze Arbres, ſçavoir trois Bourdin, trois Pêche d'Italie, deux Perſique, deux Pourprée, un Brugnon violet.

Pour les quinze toiſes du Nord augmentées pour en faire deux cent vingt-cinq, nous y mettrons trente pieds de toute ſorte de Groſeilles tant rouges que perlées avec huit Arbres de tige, ſçavoir quatre Virgoulé, deux Beurré, deux Martin-ſec.

Pour neuf cens ſoixante toiſes de murailles je mettray en ados les quinze toiſes de Midy augmentées au delà de deux cens vingt cinq, comme je l'ay déja inſinué.

Les quinze toiſes de Levant, qui en font deux cens quarante, ſeront pour onze Arbres, ſçavoir trois Abricotiers, un Perdrigon violet, un Perdrigon blanc, un ſainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-courbon, un Imperatrice, un Prune-Mignonne, un Prune Royale.

Les

Les quinze toiſes du Couchant ſeront pour quatre Admirable, deux Pêche violette, trois Bon-Chrétien d'Hyver, deux Bergamotte.

Les quinze de Nord faiſant pareillement deux cens quarante toiſes feront pour douze Arbres, ſçavoir ſix Figuiers, deux Poire-Magdeleine, un Abricotier, trois Double-fleur; ces ſix Figuiers du Nord en peuvent donner pour remplir l'intervalle, qui eſt entre les premieres, & les ſecondes.

Ainſi pour neuf cens ſoixante toiſes d'Eſpalier nous aurions deux cens ſoixante-ſix Pêchers, ſeize Pavies, deux cens trente-un Poiriers, deux Azeroliers, trente-huit Figuiers, quarante-quatre Pruniers, dix-huit Ceriſiers-précoces, vingt-cinq Abricotiers, dont cinq ſont hâtifs, quarante-huit pieds de Framboiſiers, quarante-ſix pieds de Groſeillers, tant rouges, & perlées, que piquantes, deux cens ſoixante-quatorze pieds de Raiſin, trente toiſes d'Ados.

Les deux cens ſoixante-ſix Pêchers, ſont douze Avant-Peche, vingt-Peche de Troye, trois Alberge rouge, trois Alberge jaune, quatre Roſſane, dix-neuf Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt-trois Mignonne, quinze Bourdin, onze Peche d'Italie, vingt Chevreuſe, vingt-ſix Violette hâtive, dix Perſique, cinq Belle-garde, deux Peche de Pau, deux Admirable, neuf Pourprée, neuf Royale tardive, dix Violette tardive, onze Nivette, ſix Jaune-admirable, neuf Brugnons violets, deux blanche d'Andilly, deux Peche-ceriſe à chair blanche, deux Peche à fleur double.

Les ſeize Pavies ſont les mêmes de la diſtribution de 840. toiſes.

Les 231. Poiriers ſont 25. Bon-Chrétien, vingt-ſix Bergamotte, dix pieds de petit Muſcat, ſept Cuiſſe-madame, 8 Robine, 8. Leſchaſſerie, 8 Ambrette, 6 Eſpine d'Hyver, 6 Eſpine-Mareüil, neuf Martin-ſec, 6. Verte-longue, 3. Sucré-vert, 6 Bugi, 4 Orange verte, deux Fondante de Breſt, 6 Saint Lezin, trois Meſſire-Jean, huit Franc-réal, huit Angober, 9. Double-fleur, 6. Beſidhery, quatre Lanſac, deux Poires de Vigne, deux gros Blanquet, deux Eſpargne, deux Caſſolette, deux Doyenné, deux Rouſſelet, 18. Beurré, 28. Virgoulé, 2. Poire-Magdeleine.

Les quarante-quatre Pruniers ſont 13. Perdrigon violet, 7. Perdrigon blanc, ſix ſainte-Catherine, 3. Mirabelle blanche, quatre Prunes d'Abricot, quatre Roche-courbon, quatre Imperatrice, un Prune-Mignonne, deux Prune Royale.

Les cent ſeptante-quatre pieds de Raiſin ſont les mêmes de la diſtribution de huit cens quarante toiſes.

Les trente toiſes d'ados ſont pour des Pois hâtifs, des Féves hâtives, & des Artichaux hâtifs.

Des trente-huit Figuiers il y en a ſix de blanches longues, tout le reſte eſt de blanches rondes.

Pour mille-vingt toiſes partagées en quatre expoſitions égales, chacune de deux cens cinquante-cinq, je mettrois pour les quinze d'augmentation du Midy, encore vingt-quatre pieds de Muſcat blanc, ſix de rouge, & quinze pieds de Corinthe, ſuppoſant qu'on ſoit en païs où ils puiſſent bien meurir, ce que l'experience doit avoir appris.

Pour les quinze d'augmentation du Levant, onze Arbres, ſçavoir trois Pêche de Troye, un Avant Pêche, un Alberge rouge, un Roſſane, un Magdeleine blanche, un Mignonne, deux Admirable jaune, & un Pourprée.

Pour les quinze du Couchant, onze Arbres, ſçavoir deux Pêches de Troye, un avant Peche, un Alberge jaune, trois Chevreuſe, quatre Virgoulé.

Pour les quinze du Nord, douze Arbres, ſçavoir quatre Bergamotte, deux Verte-longue, deux Beurré, deux Martin-ſec, deux Franc-real.

Pour mille quatre-vingt toiſes d'Eſpalier, partagées en quatre Expoſitions égales, chacune de deux cens ſoixante-dix, nous mettrons pour les quinze d'augmentation de Midy onze Arbres, ſçavoir quatre Violette tardive, deux jaune Admirable, deux Nivette, deux Admirable, un Royale tardif.

Pour les quinze du Levant, douze Arbres, ſçavoir trois Bon-Chrétien, deux Bergamotte, un Ambrette, un Eſpine d'Hyver, un Leſchaſſerie, deux Eſpine-Mareüil, un Beurré, un Lanſac.

Pour les quinze du Couchant, douze Arbres, deux Robine, deux Caſſolette, deux Cuiſſe-Madame, deux Rouſſelet, un Lanſac, un Poire Magdeleine, un Ambrette, un Leſchaſſerie.

Pour les quinze toiſes du Nord, onze Pruniers, tous pour les compôtes, ſçavoir quatre Imperiale, deux Perdrigon de Cernay, deux Caſtelane, deux Ilvert, un Mirabelle.

Ainſi pour mille quatre-vingt toiſes d'Eſpalier nous aurions deux cens nonante-trois Pêchers, ſeize Pavies, deux cens ſeptante Poiriers, deux Azeroliers, trente-huit Figuiers, cinquante-cinq Pruniers, dix-huit Ceriſiers-précoces, vingt-cinq Abricotiers, quarante-huit pieds de Framboiſiers, quarante-ſix pieds de toutes ſortes de Groſeilles, deux cent dix-neuf pieds de raiſin, & trente toiſes d'ados.

Les deux cent nonante-trois Pêchers, ſont quatorze avant-Peche, vingt-cinq Peche de Troye, quatre Alberge rouge, quatre Alberge jaune, cinq Roſſane, vingt Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt quatre Mignonne, quatorze Bourdin, dix Peche d'Italie, vingt-trois Chevreuſe, vingt-ſix Violette hâtive, dix Perſique, cinq Bellegarde, deux Peche de Pau, trente-deux Admirable, dix Pourprée, dix Royale tardive, quatorze Violette tardive, treize Nivette, huit jaune Admirable, neuf Brugnons violets, deux Blanche d'Andilly, deux Peche Cerise à chair blanche, un Peche à fleur double.

Les ſeize Pavies, ſont trois Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Alberges rouges, trois Pavies-Roſſanes hâtifs, quatre Pavies rouges tardifs, trois Pavies jaunes tardifs.

Les deux cens ſoixante-dix Poiriers, ſont vingt-ſept Bon-Chrétien d'Hyver, trente-deux Bergamotte, dix petit Muſcat, neuf Cuiſſe-Madame, dix Robine, dix Leſchaſſerie, dix Ambrette, ſept Eſpine d'Hyver, huit Eſpine-Mareüil, onze Martin-ſec, huit Verte-longue, trois Sucré vert, ſix Bugi, quatre Orange-verte, deux Fondante de Breſt, ſix Saint-Lezin, trois Meſſire-Jean, dix Franc-real, huit Angober, neuf Double-fleur, ſix Beſidéry, ſix Lanſac, deux Poires de Vigne, deux gros Blanquet, deux Eſpargne, quatre Caſſolette, deux Doyenné, quatre Rouſſelet, vingt-un Beurré, vingt-quatre Virgoulé, trois Poires Magdeleine, un Bon-Chrétien d'Eté muſqué.

Dans les trente-huit Figuiers, il y en a ſix de blanches longues, le reſte eſt des blanches rondes. Les cinquante-cinq Pruniers ſont quinze Perdrigon violet, ſept Perdrigon blanc, ſix Sainte Catherine, quatre Mirabelle blanche, quatre Prunes d'Abricot, quatre Roche-Courbon, quatre Imperatrice, deux Prunes Mignonne,

quatre

quatre Imperiale, deux Perdrigon de Cernay, deux Castelane, & deux Ilvert. Dans les vingt-cinq Abricotiers, il y en a cinq de hâtifs. Dans les quarante-huit pieds de Framboisiers, il y en a une douzaine de blanches.

Dans les quarante-six pieds de Groseillers, il y en a de rouges, de perlées, & de piquantes.

Dans les deux cens dix-neuf pieds de Raisin, il y a vingt-quatre pieds de Muscat blanc, douze de Muscat rouge, vingt-sept pieds de Corinthe blanc, quarante de Chasselas, dix de Cioutat, huit pieds de Raisin-précoce, quarante-huit pieds de Bourdelais. Les trente toises d'ados sont employées en dix-huit toises pour des Pois hâtifs, six pour des Féves hâtives, & six pour des Artichaux hâtifs.

Pour onze cens quarante toises d'Espalier, distribuées en quatre expositions égales, chacune faisant deux cens quatre-vingt-cinq, nous mettrons pour les quinze du Midy augmentées, trois Poiriers de Bon-Chrétien d'Hyver, trois Bergamotte-Suisse, deux Rousselet, un Bon-Chrétien d'Eté musqué, un Lansac, un Abricotier hâtif, & un Abricotier ordinaire.

Pour les quinze d'augmentation du Levant, nous y mettrons onze Arbres, qui sont deux Magdeleine blanche, deux Mignonne, deux Pêche-d'Italie, un Bellegarde, deux Pourprée, un Brugnon violet, un Pêche de Troye.

Pour les quinze du Couchant onze Arbres, sçavoir quatre Admirable, un Pêche de Troye, un avant-Pêche, deux Bourdin, deux Persique, un Pêche à fleur-double.

Pour les quinze du Nord onze Arbres, sçavoir quatre Figuiers, un Abricotier ordinaire, & six Pêche-Admirable.

On pourra être surpris de voir au Nord six Pêchers; mais je sçay par mon experience, que comme toutes les autres especes n'y réüssissent point, à cause sur tout de leur panchant au pâteux, celle-cy n'est point trop mal-heureuse, & sur tout dans les terreins secs, & par des années séches; j'y ay vû des Pêches Admirables fort belles & assez bonnes, joint que je ne me resous d'en hazarder quelque peu au Nord, que quand j'ay une extrême quantité de murailles à garnir.

Pour mille deux cens toises partagées en quatre expositions égales chacune de trois cens toises, je mets les quinze d'augmentation du Midy en ados, pour Pois, Féves, & Artichaux: ce n'est point trop d'en avoir employé à cela quarante-cinq toises de trois cens, & ces quarante-cinq toises sont tres-capables de donner de la satisfaction l'Hyver, & le Printemps: elles sont occupées à ce que je viens de dire; & l'Eté, il y en aura trente-six en Pourpier, & Basilic pour graine.

Les quinze toises d'augmentation du Levant sont pour onze Arbres, sçavoir deux Violette hâtive, deux Pêche de Troye, un avant-Pêche, un Magdeleine rouge, un Rossane, deux Magdeleine blanche, & deux Mignonne.

Les quinze du Couchant sont pour onze Arbres, sçavoir quatre Figuiers, afin d'en avoir dix à cette exposition, qui succedent à celle du Midy, & du Levant, deux Violette hâtive, deux Chevreuse, deux Royale tardive, un Abricotier ordinaire.

Les quinze toises du Nord pour faire les trois cens, seront en vingt pieds de Groseilles rouges communes, & vingt pieds de Framboises, avec cinq pieds de Bour-

delais mélez parmy en distances égales, pour monter par dessus, & aller garnir le haut du mur.

Ainsi en mille deux cens toises de murailles hautes de neuf pieds, on peut avoir en Espalier sept cens quatre-vingt-dix-huit Arbres, soixante-dix pieds de Framboisiers, soixante six pieds de toutes sortes de Groseilles, deux cens onze pieds de Raisin, & quarante-cinq toises d'ados, pour Pois, Féves, & Artichaux hâtifs; les sept cens quatre-vingt-dix-huit Arbres sont trois cens trente-quatre Pêchers, seize Pavies, trois cens-un Poiriers, deux Azeroliers, quarante-quatre Figuiers, cinquante-quatre Pruniers, dix-huit Cerisiers-précoces, vingt-neuf Abricotiers.

Les trois cens trente-quatre Pêchers sont quinze avant-Peches, vingt-neuf Peche de Troye, quatre Alberge rouge, quatre Alberge jaune, six Rossane, vingt-quatre Magdeleine blanche, six Magdeleine rouge, vingt-huit Mignonne, dix-sept Bourdin, treize Peche d'Italie, vingt-cinq Chevreuse, trente Violette hâtive, douze Persique, six Bellegarde, deux Peche de Pau, quarante Admirable, douze Pourprée, douze Royale tardive, quatorze Violette tardive, treize Nivette, dix jaune Admirable, dix Brugnon violet, deux blanche-d'Andilly, deux Peche-Cerise à chair blanche, deux Peche à fleur-double.

Les seize Pavies sont trois Pavies blancs hâtifs, trois Pavies-Alberges rouges, trois Pavies-Rossanes hâtifs, quatre Pavies rouges tardifs, trois Pavies jaunes tardifs.

Les trois cens-un Poiriers sont trente Bon-Chrétien d'Hyver, trente-cinq Bergamotte, dont douze sont Suisse, dix petit Muscat, neuf Cuisse-Madame, dix Robine, dix Leschasserie, dix Ambrette, sept Espine d'Hyver, huit Espine-Mareüil, onze Martin-sec, huit Verte-longue, trois Sucré-vert, six Bugi, quatre Orange verte, deux Fondante de Brest, six Saint-Lezin, trois Messire-Jean, dix Franc-réal, huit Angobert, neuf Double-fleur, huit Besidéry, sept Lansac, trois Poire de Vigne, deux gros Blanquet, deux Espargne, quatre Cassolette, deux Doyenné, six Rousselet, vingt-un Beurré, vingt-trois Virgoulé, trois Poire Magdeleine, deux Bon-Chrétien d'Eté musqué.

Dans les quarante-quatre Figuiers, il y en a dix des blanches longues.

Les cinquante-quatre Pruniers sont treize Perdrigon violet, six Perdrigon blanc, six Sainte-Catherine, quatre Mirabelle blanche, quatre Prune d'Abricot, quatre Roche-Courbon, quatre Imperatrice, un Mignonne, quatre Impériale, deux Perdrigon de Cernay, deux Castellane, deux Ilvert, deux Prune Royale.

Dans les vingt-neuf Abricotiers, il y en a six de hâtifs.

Dans les soixante-dix pieds de Framboisiers, il y en a vingt de blanches.

Dans les soixante-six pieds de Groseillers, il y en a trente-quatre de la rouge d'Hollande, huit de la blanche d'Hollande, dix-huit de la rouge commune, & six de la Verte piquante.

Dans les 211. pieds de Raisin, il y a huit pieds de Muscat blanc, douze de Muscat rouge, vingt-sept pieds de Corinthe blanc, huit pieds de Raisin-précoce, trente-six pieds de Bourdelais, quarante de Chasselas, & dix de Ciotat.

Les quarante-cinq toises d'Ados sont employées en vingt-six pour des Pois hâtifs, huit pour des Féves hâtives, & en neuf pour des Artichaux hâtifs.

Presentement que je me suis acquitté le mieux que j'ay pû de l'entreprise, où je m'étois engagé, pour employer en Espaliers jusqu'à douze cent toises de murailles hautes

hautes de neuf pieds, il me ſemble encore, que pour donner plus de lumiére de mon deſſein, je dois mettre icy ſeparément tout ce qui eſt à chacune des quatre expoſitions, afin que dans ce grand nombre de fruits on voye tout d'un coup ce que j'ay executé en particulier, & ce qu'on pourra voir cy-devant d'article en article, chaque article n'étant que de quinze toiſes pour chaque expoſition, ſi bien qu'on ſçaura combien par exemple des quarante Pêches Admirables, des trente Violettes hâtives, des trente-cinq Bergamotte, &c. que nous avons employées, il y en a à un Midy de trois cent toiſes, combien au Levant de pareille étenduë, combien au Nord, & ainſi de chacun des autres fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau &c.

Je me ſuis déja cy-devant expliqué, que je ne faiſois pas une fort grande difference entre les expoſitions du Midy, & du Levant, ſi ce n'eſt pour les choſes, qu'on veut avoir hâtives, par exemple les Pois, Féves, & Artichaux, que nous mettrons en Ados, les Ceriſes-précoces, les Raiſins-précoces, les Abricots hâtifs, &c. & particuliérement pour le Raiſin-Muſcat, & les Poires de petit-Muſcat, que je conſeille de mettre au Midy, c'eſt ce qui a fait que j'ay mélé enſemble ces deux expoſitions, pour n'en faire qu'une que j'appelle la bonne expoſition, à la difference de celle du Couchant, que j'appelle médiocre, & de celle du Nord, que j'appelle mauvaiſe; ce qui m'a engagé à méler enſemble ces deux expoſitions, eſt qu'aſſez ſouvent les Jardins ſont diſpoſez, de maniere que l'une des deux y manque entiérement, & ainſi celle qui s'y trouve, doit à l'égard du Jardinier tenir la place des deux; en effet combien en voit-on, qui n'ont pour tout qu'une grande muraille au Midy, ou une grande au Levant, ſans qu'il y en ait, ou au moins que fort peu aux autres côtez; il n'en eſt pas de même des expoſitions du Couchant, & du Nord, on ne s'aviſe guére de faire un Jardin pour n'avoir que de celles-là.

C'eſt pourquoy ceux, qui n'ont que la ſeule muraille du Midy, pourront fort bien l'employer de tout ce que j'ay mis pour les deux, & tout de même ceux qui n'auront que le Levant, ne pouvant avoir tout l'avantage, que donne l'expoſition du Midy, ſe conſoleront, & feront de leur Levant la même choſe, que ceux, qui n'ont que le Midy: ces deux expoſitions, comme tout le monde ſçait, ſont propres à recevoir tout ce qu'on met aux autres deux, mais ces autres deux ne ſçauroient ſervir pour la plûpart des choſes, qui demandent le Levant & le Midy, & partant on ne hazardera guére de mettre au Nord, ou au Couchant du Muſcat, des Ceriſes-précoces, des Pois hâtifs, des Prunes à manger crües, &c.

Je dis des Prunes à manger cruës, car les bonnes Prunes, auſſi-bien que le bon-Muſcat doivent porter leur ſucre naturel avec elles: ce n'eſt que la parfaite maturité qui le leur donne, & cette maturité ne s'acquiert point au Nord: la plûpart des autres fruits, Pêches, Poires, &c. ſont abonnies par le ſucre artificiel, mais à l'égard des Prunes on n'y met nul aſſaiſonnement.

Je n'ay qu'une obſervation à faire pour ceux qui ont beaucoup de Midy, ou de Levant, & point de Nord, & c'eſt, qu'ils pourront bien ſe paſſer de mettre au Midy, ou au Levant beaucoup de choſes, que j'ay fait planter au Nord, par exemple des Poires à cuire, du Bourdelais, des Groſeilles, des Framboiſes, &c. les places du Midy me paroiſſent trop précieuſes pour des fruits ſi peu importans, & qui viennent fort bien ſans aucun ſecours de murailles, à moins qu'on ne ſçût en effet que choiſir de mieux, pour achever de remplir ſon Midy, ou ſon Levant.

Mais ceux qui auront & le Levant, & le Midy, pourront partager en deux ce que j'ay mis sous le titre seul de bonne exposition, & le partageront également, ou inégalement selon l'étenduë de leurs murailles, reservant simplement pour Midy, comme j'ay dit, ce qui est particuliérement considerable pour sa précocité.

CHAPITRE XV.

Abregé des Fruits de chaque exposition.

AUx six cens toises de murailles exposées partie au Midy, & partie au Levant, nous avons destiné de mettre deux cens cinq Pêchers, seize Pavies, trente-six Pruniers, quarante-neuf Poiriers, dix-huit Cerisiers précoces, cent cinquante-quatre pieds de Raisin, quarante-cinq toises d'Ados, deux Azeroliers, vingt-deux Figuiers dont quatre sont des longues.

Les deux cens cinq Pêchers sont treize Admirable, neuf Violette hâtive, vingt-huit Mignonne, treize Chevreuse, neuf Nivette, vingt-quatre Magdeleine blanche, six Magdeleine rouge, cinq Persique, neuf Abricotiers ordinaires, six hâtifs, cinq Brugnons violets, dix-sept Pêche de Troye, cinq Pourprée, dix jaune Admirable, quatorze Violette tardive, quatre Bourdin, neuf avant-Pêche, quatre Peche d'Italie, deux Peche de Pau, deux Royale tardive, deux Blanche d'Andilly, cinq Rossane, trois Alberge rouge.

Les trente-six Pruniers sont dix Perdrigon violet, cinq Perdrigon blanc, six Sainte-Catherine, quatre Prune d'Abricot, quatre Prune Imperatrice, un Mirabelle, un Prune Royale, un Prune Mignonne, quatre Roche-Courbon.

Les seize Pavies sont quatre Pavies de Pompone, quatre Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Rossanes, deux Pavies jaunes tardifs, trois Pavies Alberges rouges.

Les quarante-neuf Poiriers sont huit petit-Muscat, cinq Cuisse-Madame, quinze Bon-Chrétien d'Hyver, neuf Bergamotte, deux Robine, deux Bon-Chrétien d'Eté musqué, deux Rousselet, deux Lansac, un Ambrette, un Espine d'Hyver, un Espine-Mareüil, un Leschasserie, deux Beurré, dix-huit Cerisiers précoces.

Les cent cinquante-quatre pieds de Raisin sont soixante-dix-huit pieds de Muscat blanc, douze de rouge, dix-neuf de Chasselas, dix de Cioutat, vingt-sept de Corinthe, huit de Raisin-précoce, deux Azeroliers, quarante-cinq toises d'Ados pour Pois, Féves, & Artichaux hâtifs.

Aux trois cens toises de Couchant, dix Figuiers, sept Abricotiers ordinaires, cent vingt-trois Pechers, huit Pruniers, soixante & quatorze Poiriers.

Les cent vingt-trois Pêchers sont vingt-un Admirable, douze Chevreuse, sept Pourprée, treize Bourdin, douze Peches de Troye, six Avant-Peche, onze Violette hâtive, neuf Peches d'Italie, sept Persique, dix Royale tardive, quatre Nivette, cinq Brugnons violets, un Rossane, un Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Peches à fleur-double.

Les huit Pruniers sont deux Perdrigon violet, deux Perdrigon blanc, deux Mirabelle, un Prune-royale.

Les soixante-quatorze Poiriers sont dix-sept Bon-Chrétien d'Hyver, quinze Bergamotte

gamotte d'Automne, cinq Leschasserie, cinq Ambrette, quatre Espine d Hyver, cinq Espine-Mareüil, quatre Rousselet, deux Beurré, quatre Virgoulé, deux petit-Muscat, cinq Robine, deux Cassolette, deux Cuisse-Madame, un Lansac, un Poire-Magdeleine.

Au Nord de trois cens toises, cent soixante & dix-huit Poiriers, dix Pruniers, soixante-six pieds de Groseilles, six Pêchers, soixante-dix Framboisiers, soixante & dix-sept Bourdelais, vingt Chasselas, sept Abricotiers.

Les cent soixante & dix-huit Poiriers, sont dix-sept Beurré, huit Verte-longue, quatre Orange verte, dix-neuf Virgoulé, onze Bergamotte, quatre Ambrette, quatre Leschasserie, onze Martin-sec, six Bugi, deux Espine d'Hyver, deux Espine-Mareüil, dix Franc-réal, trois Sucré-vert, six Saint-Lezin, quatre Lansac, deux Blanquet, deux Espargne, trois Robine, deux Cassolette, deux Doyenné, trois Poires de Vigne, neuf Double-fleur, huit Angober, sept Bésidéry, deux Cuisse-Madame, trois Messire-Jean, deux Poire-Magdeleine, deux Fondante de Brest.

Les dix Pruniers sont quatre Imperiale, deux Perdrigons de Cernay, deux Castellane, deux Ilvert, & un Mirabelle.

Les six Pêchers sont Admirable.

Dans les soixante-six pieds de Groseilles, il y en a trente-quatre rouges de Hollande, huit blanches d'Hollande, dix-huit de communes, & six de piquantes.

Dans les soixante-dix Framboisiers, il y en a vingt de blanches.

J'ay cy-dessus expliqué,en quoy consistent les soixante-six pieds deGroseillers,qui sont tous au Nord, & en quoy les deux cens onze pieds de Raisin, qui sont partie au Midy, & partie au Nord,& tout de même en quoy sont employez les quarante-cinq toises d'ados, qui sont toutes au Midy.

Et ainsi voilà des Espaliers garnis jusqu'à douze cent toises, & cela en Figues, Pêches, Prunes, Poires, Cerises précoces, Azerolles, Raisins, Groseilles, Framboises, &c. voilà des Poiriers, & Pommiers plantez en Buisson, & en grands Arbres jusqu'au nombre de douze cens pour des Buissons, & autant qu'on en peut vouloir pour Arbres de tige: voyons de faire une Prunelaye, & une Cerisaye, si l'étenduë, & la qualité de nôtre terrein le peuvent permettre.

Les Prunes sont une espece de fruit, qui plaît assez à tout le monde, & les Pruniers réussissent assez bien en toutes sortes de terre, soit séche, & sablonneuse, soit humide, & forte: ils font par tout d'assez beaux Arbres, tant en Buisson qu'en plein vent, & fleurissent d'ordinaire beaucoup par tout; mais aussi ils sont par tout fort sujets à étre malheureux à leur fleur; il arrive souvent des gelées au Printemps, qui les font perir; c'est pourquoy la rareté des Prunes est assez fréquente; mais enfin s'ils rencontrent des mois de Mars, & d'Avril favorables, ils font une quantité de fruit inconcevable.

Nous en avons de certaines especes, qui sont en ce qui regarde les fleurs bien plus délicates les unes, que les autres, par exemple les Perdrigons, & particulierement le violet, voilà pourquoy je ne conseille gueres d'en planter en plein air, & sur tout dans les pays un peu froids, & dans les côteaux un peu sujets aux gelées: je prends soin de les mettre en Espalier, tant par cette raison, que par celle d'une plus grande bonté, dont je me suis cy-devant expliqué.

Les especes de Prunes, qui se défendent un peu mieux, ce sont le Perdrigon de

Cernay,

Cernay, dont je fais peu de cas, & ensuite toutes les especes de Damas, parmy lesquelles j'estime particuliérement le rouge, ou violet rond, le gros blanc, & le noir tardif, la Reine-Claude, l'Imperiale violette, la Sainte-Catherine, la Prune d'Abricot, la Mirabelle blanche, la Diaprée violette, la Diaprée de Roche-courbon, la Prune-Royale, la Prune-mignonne, la Brugnole, l'Imperatrice, la Morin hâtive, & même la Cerisette, & toutes ces seize sont tres-bonnes cruës, & tres-bonnes cuites.

Les Ilvert, Castelane, Moyeux, Saint-Julien, Drap d'or, Damas-vert sont pour les confitures; il est bon d'avoir de toutes ces especes, si on peut; mais si le terrein l'empêche, & qu'on n'en puisse planter qu'en petite quantité, voicy celles que je prefererois.

Pour un prunier seul soit Buisson, soit Arbre de tige, je prendrois

Pour 1. *le Damas violet rond.*
Pour 2. *la Reine-Claude.*
Pour 3. *l'Imperiale.*
Pour 4. *le gros Damas blanc.*
Pour 5. *la Diaprée de Roche-Courbon.*
Pour 6. *la Mirabelle.*
Pour 7. *l'Imperatrice.*
Pour 8. *le gros Damas noir tardif.*
Pour 9. *la Sainte-Catherine.*
Pour 10. *la Prune d'Abricot.*
Pour 11. *la Prune Royale.*
Pour 12. *la Prune Mignonne.*
Pour 13. *la Diaprée violette.*
Pour 14. *le Damas gris.*
Pour 15. *la Prune Brugnole.*
Pour 16. *la Prune Morin hâtive.*
Pour 17. *la Cerisette, à cause de sa hâtiveté.*
Pour 18. *la Prune de Drap d'or.*
Pour 19. *la Castelane.*
Pour 20. *l'Ilvert.*
Pour 21. *le Perdrigon de Cernay à cause de son abondance, & qu'il peut servir aux compotes.*
Pour 22. *la Prune Datte.*

Je doublerois trois, ou quatre fois les douze premieres dans l'ordre que je les ay mises, devant que de doubler les dix autres, & n'en planterois d'aucune autre espece, que je n'eusse au moins deux fois ces dix dernieres: je ne planterois même les Saint-Julien, & Damas noir hâtif qu'en grands Arbres.

Insensiblement on se feroit une Prunelaye de quatre-vingt ou cent pieds d'Arbres, & c'est beaucoup, attendu que ce fruit est de tres-peu de durée, quand il vient, & qu'il affige, quand il occupe inutilement une grande place, comme il arrive souvent; de plus quand il réüssit on en a de cela une suffisante abondance pour s'en faire des Pruneaux, & des confitures.

Le nombre des autres Prunes est extrémement grand, comme nous avons dit cy-devant; ceux qui auront la curiosité d'en vouloir, pour ainsi dire, farcir leurs Jardins, le pourront faire, mais au moins ne m'accuseront-ils jamais de le leur avoir conseillé.

Dans la my-Juin commencent les Fruits rouges, & durent au moins jusqu'à la fin de Juillet: parmy ces fruits rouges je compte principalement les Cerises, les Griottes, & les Bigarreaux: on en peut avoir en Buisson, mais il vaut mieux en avoir en Arbres de tige: ce sont des fruits assez connus par tout, sans qu'il soit besoin d'en faire les descriptions, je ne fais particuliérement cas que des grosses Cerises tardives, qu'on appelle de Monmorancy, en second lieu des Bigarreaux, & en troisiéme lieu des Griottes.

Les

Les Guignes, dont il en est de blanches, de rouges, & de noires, sont veritablement hâtives, mais elles sont trop fades, les honnêtes gens n'en mangent guére: les Cerises qu'on nomme hâtives, & qui ne sont pas les Précoces, succedent aux Guignes; elles sont assez belles, ont la queuë longue, sont aigrelettes, & un peu ameres; ainsi je les estime peu, si ce n'est pour les premiéres compotes.

Les veritablement bonnes, & belles Cerises, qu'on appele vulgairement Cerises à confire, sont ces Cerises de Montmorancy: il en vient sur des Arbres qui font le bois gros, & toûjours montant droit, ce sont les plus grosses: mais ces sortes d'Arbres en donnent peu, on les appelle la Cerise Coularde.

La bonne espece de Cerise fait son bois fort menu, & renversé, celle-là charge beaucoup, & est fort douce, & agreable au goût; un même Arbre en fait à courte queuë & à longue-queuë; c'est particuliérement de cette sorte de Cerise, qu'il faut planter.

Le Bigarreau a son fruit ferme & croquant, longuet, & quasi quarré, mais toûjours fort doux & fort agreable, le bois en est fort gros, assez badinant, & la feüille longuette.

La Griotte est une espece de grosse Cerise noirâtre, assez ferme, tres-douce, & tres excellente; elle fleurit beaucoup, mais elle est fort sujette à perir à la fleur, l'Arbre fait son Buisson gros, retroussé, & assez serré, a la feüille large & noirâtre.

Toutes les especes de Merises sont indignes d'entrer dans un Jardin qu'on fait, ce sont proprement des Arbres de forêt, c'est à dire des Arbres sauvages, qui nous serviront au moins à recevoir les greffes des bonnes Cerises cy-dessus.

En Poitou, & en Angoumois on appelle Guignes, ce que nous appellons Cerises, on appelle Cerises, ce que nous appellons Merises, & on appelle Guindoux ce que nous appellons Griottes.

Si j'avois de ces Arbres à planter jusqu'à une douzaine, il y en auroit six Cerises tardives, deux Bigarreaux, deux Griottes, & deux Cerises hâtives: si j'en avois à planter deux douzaines, il y en auroit douze tardives, & quatre de chacune des autres façons: si trois douzaines, il y en auroit dix-huit de tardives, sept Bigarreaux, sept Griottiers, & n'y auroit que quatre Cerises hâtives, & ainsi du reste: peut-être me résoudrois-je de planter une couple de Guignes blanches rougeâtres, si j'avois jusqu'à quatre douzaines de Cerisiers à planter, on ne passe guére ce nombre-là, à moins que d'avoir dessein d'en élever pour en vendre.

Preparons-nous presentement à planter en haute tige quelques Meuriers, quelques Abricotiers, & quelques Amandiers, & choisissons pour cela quelque endroit à l'écart, qui ne gâte rien pour la veuë, ou bien plantons-les parmy d'autres Arbres de tige, si nous avons fait un Verger de grands Arbres: il est bon d'avoir un peu de Meures, & on en peut planter même dans quelques basses-cours, un seul, ou deux, ou trois, ou quatre au plus, sont plus que suffisans pour toute sorte de personnes.

A l'égard des Abricotiers & Amandiers, depuis deux, jusqu'à douze, tant des uns que des autres, il y a, ce me semble, dequoy en fournir raisonnablement les Jardins de toute sorte d'honnêtes gens, quels qu'ils puissent être. Les Abricots qui viennent en grands Arbres ont beaucoup plus de goût que les autres; & les Amandes sont un fruit necessaire & agreable, particulierement dans les mois de Juillet, & d'Aoust, qu'on les mange vertes. Je conseille sur tout d'en avoir de celles, qui ont la coquille tendre, & comme ce sont des Arbres, qui en quatre ou cinq ans viennent

fort grands, il ne faut que mettre en Février des Amandes en place, à l'endroit où on en veut avoir des Arbres, & prendre soin de les élaguer les premieres années: ils donneront bien-tôt la satisfaction, qu'on s'en est promise, outre qu'on ne réüssit presque jamais à les planter tous faits comme d'autres Arbres.

Destinons aussi quelque peu de Nefliers pour qui les aime, mais à condition de ne les pas mettre en lieu de parade: ce n'est pas un fruit assez précieux pour cela, ny même pour avoir besoin d'en planter beaucoup; le nombre des gens qui ne les haïssent pas, est médiocrement grand.

Il ne faut pas oublier quelques douzaines de Coignassiers pour avoir des pommes de Coing à confire, & que ce soit pour les planter en lieu où l'on n'aille pas trop souvent; l'odeur de ce fruit sur l'Arbre n'est pas de celles qui réjoüissent, & sur tout comme on n'en doit guére planter moins que par douzaine, parce qu'à mon sens, ou il n'en faut point avoir dans ses Jardins, où il en faut avoir raisonnablement; or une douzaine, ou deux, ou trois, ou quatre au plus me paroissent faire un nombre assez grand de cette sorte d'Arbre.

Enfin songeons encore à planter quelque Azeroliers en Buisson, pour qui ne sera pas content des deux qui sont en Espalier: ils ne réüssissent point mal de cette maniere, & sur tout pour la quantité, mais à l'égard de la grosseur, ceux des Espaliers l'emportent au dessus des autres; & après cela disons que nous avons fait tout ce qui nous a été possible pour nous mettre en état de bien employer en Arbres Fruitiers, la place qui aura pû leur être destinée dans toutes sortes de Jardins.

Passons maintenant au choix de chaque Arbre en particulier.

CHAPITRE XVI.

Des conditions necessaires à chaque Arbre Fruitier, pour meriter d'être choisi, & destiné à quelque bonne place d'un Fruitier.

NOtre Jardin étant dressé, fumé, accommodé, distribué, & enfin tout prêt à planter, & chacun sçachant la quantité d'Arbres dont il a besoin, eu égard à la grandeur de son Jardin, & s'étant aussi déterminé pour le choix des especes, & la proportion de chacune, eu égard tant à la qualité de son terrein, qu'à chaque saison de l'année: il est maintenant question de choisir des pieds d'Arbres qui soient beaux, & bien conditionnez, en sorte qu'ils meritent d'être plantez, comme donnans esperance d'un bon succès.

Je suppose qu'on ait à faire à des Jardiniers qui soient en reputation d'être habiles, éxacts, & de bonne-foy, car autrement on court risque d'être vilainement trompé aux especes, & sur tout pour des Pêchers, lesquels se ressemblent presque tous par la feuille, & par l'écorce, à la reserve des Pêches de Troye, des avant-Pêche, & des Magdeleine blanche, qui ont quelques differences particuliéres; si bien que je suis d'avis qu'on ne prenne jamais d'Arbres chez des Jardiniers suspects, & décriez, quelque bonne composition qu'ils en veuillent faire; l'erreur icy est d'une trop grande consequence.

Or ce choix de pieds d'Arbres se fera, ou pendant qu'ils sont encore en terre dans

dans les pepinieres, ou après qu'ils en auront été arrachez; en l'un & l'autre cas, on doit avoir égard premierement à la figure de chaque Arbre; en second lieu, à sa grosseur; en troisiéme lieu, à la maniere dont il est bâti; & si les Arbres sont arrachez, on doit de plus avoir particulierement égard aux racines, & à l'écorce, tant de la tige, que des branches.

CHAPITRE XVII.

Du choix des Arbres dans les Pepiniéres

SI le choix se fait dans les Pepiniéres; ce qui seroit toûjours à souhaiter, & qu'on le fist à la my-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choisit, & qu'on prétend enlever: mais cela n'est pas toûjours faisable à cause de l'éloignement des lieux où sont les bonnes Pepiniéres; si donc on peut aller sur les lieux, il ne faut faire cas que des Arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, & qui paroissent sains, tant à la feuille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie, & luisante: si bien que les Arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout: ceux qui devant la saison de la chute des feuilles ont les leurs jaunes, & toutes plus petites qu'elles ne devroient être: ceux qui ont l'extrémité du jet noir, & amorti, ou l'écorce rude, & ridée, & pleine de mousse; & si ce sont Poiriers, Pommiers, ou Pruniers, qu'on y voye des chancres, ou si ce sont Fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux racines; tout cela sont autant de marques du rebut qu'il en faut faire, joint à ces autres marques particuliéres que je vais expliquer, & qui sont encore tres-importantes.

Les Pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou plus de deux sans avoir été recepez en bas, ne valent rien, ils ont grand peine à pousser sur le vieux bois: il en est de même de ceux qui par enbas ont une grosseur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui sont greffez sur des Amandiers vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces.

Les Pruniers, les Abricotiers, les Azeroliers, les Poiriers, sont passables à deux pouces & demy, & sont admirables de trois à quatre: n'importe que la greffe soit d'un an, de deux, ou de trois, & qu'elle soit recouverte, ou non; il seroit encore mieux qu'elle le fût, mais je ne les veux ny plus menus, ny plus vieux.

Ces sortes d'Arbres qui ont une bonne grosseur dès la premiere, ou au moins dès la deuxiéme année, sont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pied.

Les Pommiers sur Paradis, & les Cerisiers-précoces sont bons d'un pouce & demy à deux pouces.

Les Arbres de tige doivent estre bien droits, avoir au moins six bons pieds de hauteur, avec cinq à six pouces par bas, & trois à quatre par haut, ayans toûjours l'écorce peu raboteuse, mais au contraire luisante, pour marque de leur jeunesse, & du bon fond, d'où ils sortent.

Pour ce qui est de la maniere dont les Arbres doivent être bâtis, j'estime que pour toutes sortes de Nains, ou d'Espaliers, il est mieux qu'ils soient droits d'un seul brin

& d'une ſeule greffe, que s'ils avoient deux, ou trois greffes, ou pluſieurs branches: les jets nouveaux qui viendront à ſortir autour de la tige unique de l'Arbre étronçonné, & nouveau planté, ſeront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches, parce qu'on ne peut aſſeurer de quel endroit de ces vieilles branches de l'Arbre nouveau planté il en ſortira de nouveaux jets, & d'ordinaire ils viennent aſſez mal à propos, s'entrelaſſans & faiſans confuſion, en ſorte qu'on eſt obligé de les ôter tout à fait, & par conſequent leur faire des playes, & c'eſt du temps perdu pour la beauté de l'Arbre, & pour la production du Fruit.

Je veux donc que mon Arbre ſoit ſans aucunes branches par bas, mais je veux qu'il y paroiſſe de bons yeux, qui promettent par conſequent de bonnes branches, & ſur tout pour les Pêchers ; en ſorte qu'il ne faut jamais prendre celuy où tous les yeux ſont éborgnez, c'eſt à dire les iſſuës bouchées, parce que rarement en ſort-il de nouvelles branches ; & il eſt ſi vray que je ne veux qu'un brin, que d'ordinaire s'il y a deux greffes, j'en ôte la plus foible, pour ne conſerver que la plus forte, & la mieux placée.

Pour ce qui eſt des Arbres de tige à planter en plein air, je veux bien qu'ils ayent à leur tête quelque branches, leſquelles on racourcit en plantant : nous ne demandons pas une éxactitude ſi reguliére pour la beauté de ceux-cy, que pour la beauté des petits Arbres; il ſuffit que ceux-là faſſent une tête à peu près ronde, pour être raiſonnablement beaux.

CHAPITRE XVIII.

Du Chois des Arbres hors des Pepiniéres.

QUe ſi les Arbres ſont déja arrachez, il faut non ſeulement avoir tous les égards cy-deſſus, ſans en négliger aucun, mais encore il faut prendre garde, ſi tels Arbres ne ſont point trop vieux arrachez, en ſorte qu'ils ayent l'écorce ridée, & le bois ſec, & peut-être mort, ou l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de filaſſe, ou qu'ils ſoient greffez trop bas, & ſur tout en fait de Pêchers: en ſorte que pour bien placer les racines comme il le faut abſolument, on ſeroit reduit à enterrer la greffe en les plantant, ou qu'ils ſoient greffez trop haut, en ſorte qu'ils ne ſçauroient commencer un bel Eſpalier, ou un Buiſſon, l'un & l'autre devant commencer à ſix, ou ſept pouces de terre.

Ce n'eſt pas tout, il faut particuliérement prendre garde aux racines: car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands defauts aux racines, il faudroit compter l'Arbre pour ne valoir rien.

Or pour pouvoir dire qu'un Arbre eſt bien conditionné à l'égard de ſes racines, il faut en premier lieu qu'elles ſoient groſſes à proportion de la groſſeur de l'Arbre, c'eſt à dire, qu'il en ait au moins quelqu'une qui ſoit à peu près groſſe comme la tige; car quand elles ſont toutes petites, & en forme de chevelu, c'eſt un ſigne preſque infaillible de la foibleſſe de l'Arbre, & de ſa mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet ; la trop grande quantité de chevelu n'eſt pas même un fort bon ſigne.

Il faut en ſecond lieu, que les principales ne ſoient ny pourries, ny éclatées, ny fort écorchées, ou fort rongées, ny ſéches, & dures; car ſi elles ſont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre, les racines ne pourriſſant jamais quand l'Arbre ſe porte bien; ſi elles ſont éclatées dans l'endroit où elles ſortent, c'eſt une playe, pour ainſi dire incurable, la pourriture, & la cangraine s'y mettront, c'eſt un ouvrier ſans mains, & ſans outils.

C'eſt pourquoy ceux qui arrachent des Arbres doivent être grandement ſoigneux de le faire adroitement, & doucement, pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, ou rompre quelque bonne racine.

Si pareillement elles ſont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conſerver, ce ſont encore des playes tres-dangereuſes, & particuliérement pour les fruits à noyau, la gomme ne manque guere de s'y former.

Et ſi enfin les racines ſont ſéches, ſoit pour avoir été gelées, ſoit pour être trop vieilles arrachées, & d'avoir été trop long-temps enſuite expoſées à l'air, c'eſt à dire que l'Arbre doit abſolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par deſſus tout cela, il eſt à ſouhaiter que l'Arbre, qu'on doit choiſir, ait ſes racines ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe trouver un étage de bonnes; & ſur tout de nouvelles, & que cet étage ſoit en quelque façon parfait, de ſorte qu'ôtant toutes les mauvaiſes, ſoit hautes, ſoit baſſes, il en reſte environ deux, ou trois, ou quatre qui faſſent à peu près le tour de la tige, ou qui ſoient au moins ſi-bien ſituées, qu'en plantant l'Arbre, on les puiſſe heureuſement tourner du côté de la bonne terre.

Je fais cas particuliérement des racines jeunes, c'eſt à dire nouvelles faites, elles viennent communément à la partie la plus aprochante de la ſuperficie de la terre, & ne fais que peu de cas des vieilles, celles-cy ſont d'ordinaire raboteuſes, & en fait de Poiriers, Pruniers, Sauvageons, &c. elles ſont noîrâtres, au lieu que les jeunes ſont rougeâtres, & aſſez unies: en Amandiers elles ſont blanchâtres, en Meuriers jaunâtres, & en Ceriſiers rougeâtres.

CHAPITRE XIX.

Des Maniéres de préparer un Arbre pour le planter.

CEtte preparation eſt d'une ſi grande conſequence pour la repriſe des Arbres, que ſouvent ils ne reprennent, & ne font un bel effet que parce qu'ils ont été bien préparez devant que d'être plantez, & que ſouvent auſſi ils manquent de reprendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal préparez.

Il y a ici deux choſes à preparer, l'une moins principale, & c'eſt la teſte, l'autre principale au dernier point, & c'eſt le pied, c'eſt à dire les racines.

A l'égard de la tête, il y a peu de myſtere ſoit en Arbres de tige, ſoit en Arbres nains, il n'eſt queſtion pour cela que de ſe ſouvenir de deux points.

Le premier, que comme on fait, ce ſemble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que conſtamment l'on affoiblit, ou l'on diminuë ſa vigueur, & ſon action, tout au moins pour quelque temps, il faut qu'on luy ôte de la charge de ſa

tête à proportion qu'on luy ôte de cette action, & de cette force, comme on luy en ôte ſans doute en le changeant de place, & luy retranchant des racines; c'eſt une maxime qui n'a pas beſoin de preuve.

Le ſecond point dont il faut ſe ſouvenir eſt qu'il ne faut luy laiſſer de tige que ſelon l'uſage auquel un Arbre eſt deſtiné; car l'un eſt pour faire ſon effet fort bas, tels ſont les Buiſſons, & les Eſpaliers, & ainſi il les faut couper aſſez court; l'autre eſt pour faire ſon effet aſſez haut, tels ſont les Arbres de tige, à qui par conſequent il faut laiſſer une hauteur conſiderable, mais je ne racourcis guére ny les uns, ny les autres à la hauteur qu'ils doivent demeurer, que premierement je n'aye fait toute l'operation qui eſt à faire aux racines, & voicy comme je m'y prens.

Je fais premierement couper tout le chevelu le plus prés qu'il ſe peut du lieu d'où il ſort, à moins que ce ne ſoit un Arbre que je replante, auſſi-tôt qu'il eſt arraché, c'eſt à dire ſur le champ ſans le quitter un moment, qu'il ne ſoit replanté, autrement pour peu qu'il ſoit à l'air, tout ce qui ſeroit bon à conſerver, c'eſt à dire de certain chevelu blanc, vient à noircir, & par conſequent périr, il ſemble qu'il ne puiſſe pas davantage ſouffrir l'air, que de certains Poiſſons qui meurent du moment qu'ils ſont hors de l'eau.

L'occaſion de conſerver ce chevelu blanc ne peut guéres arriver que quand d'un endroit du Jardin on arrache un Arbre pour le replanter à un autre endroit du même Jardin; on peut donc pour lors conſerver quelque chevelu qui n'a point été rompu, dont l'extrémité paroît encore toute agiſſante, & qui ſort de bon lieu, autrement ſi toutes ces conditions ne s'y trouvent, il n'en faut faire nul cas, & même pour le conſerver plus utilement il faut, s'il eſt poſſible conſerver en même temps quelque peu de la vieille terre qui tient auprès comme une eſpece de motte, & prendre ſoin en plantant l'Arbre de bien placer, & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché, j'en fais donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conſervent avec tant de ſoin, & ſi peu de raiſon, & même quand j'ay à faire quelque plant aſſez grand, je fais tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres ce qui leur doit être retranché devant que de les planter, & cela, ſoit de jour en quelque endroit du Jardin à l'écart, ſoit particuliérement de nuit à la chandelle à quelque endroit de la Maiſon, pour ne pas differer de faire quelque autre ouvrage qui preſſe, & qui ne ſe peut faire que dehors, & cependant je tire l'avantage de la nuit qui vient ſi-tôt, & ſi importunément au temps des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les groſſes racines étant tout à plein découvertes, j'ay plus de facilité à voir les mauvaiſes pour les ôter entiérement, & à voir les bonnes pour les conſerver, & enſuite régler à chacune la longueur juſte que je prétends leur laiſſer : aſſez ſouvent quand les racines de tels Arbres me paroiſſent un peu alterées de ſécchereſſe, je prends ſoin de les faire tremper durant ſept ou huit heures, devant que de les replanter.

Quand je parle de bonnes, & de méchantes racines, il ſemble que je ne veüille dire que des racines rompuës, ou écorchées, ou pourries, ou ſéches, mais cependant je veux dire quelque choſe de plus important, & c'eſt que tout Arbre planté, & particuliérement un Arbre de Pepiniére fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaiſes, ou en même temps il en fait quelques-unes bonnes, & quelques-unes mauvaiſes, & voicy comment. Un

Un Arbre planté avec les préparations que je recommande, s'il vient à prendre, il doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt, toutes les racines anciennes luy étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles, les unes sont belles, & grosses; les autres sont foibles, & menuës; ces belles viendront toutes, ou de l'extrémité de celles qu'on a laissées, & voilà ce qui est à souhaiter, ou elles viendront d'ailleurs, c'est à dire, ou du corps de l'Arbre, & par consequent au dessus des vieilles racines, car celles-cy faisoient l'extrémité de l'Arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus près du corps de l'Arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étenduë, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrémité, & quelques-unes de grosses un peu loin de cette extrémité.

En ces deux cas, les grosses venuës du corps de l'Arbre, ou venuës des vieilles, mais non pas de l'extremité, font insensiblement perir toutes les autres soit vieilles, soit nouvelles, & par consequent il faut compter celles-cy pour mauvaises comme étant celles qui font jaunir & languir l'Arbre en quelque endroit de sa tête.

Il n'est pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaises, parce que supposant, comme il est vray, que le bas de la tige de l'Arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conservées, supposant, dis-je, que selon l'ordre de la nature, ce bas est toûjours plus gros, que tout le reste de la tige, & doit aussi toûjours se maintenir en cet état; si cependant on s'apperçoit, que cet endroit, bien loin d'avoir conservé, depuis que l'Arbre a été planté, cet avantage de grosseur, qu'il avoit en ce temps-là, & que selon le même ordre de la nature il devoit avoir conservé en grossissant à proportion de tout le reste; si cependant on s'apperçoit, que cet endroit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où sortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cet endroit malheureux, & demeuré comme une partie abandonnée par la nature, qui prend ce semble plaisir d'en favoriser une autre, & par consequent il faut retrancher entiérement cette partie plus menuë avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant (bien des Jardiniers l'appellent Pivot, & se trompent, comme je feray voir cy-après.)

La premiére chose, qui est icy à faire, c'est donc d'ôter entiérement tout ce qui paroît ainsi abandonné, & pour ainsi dire, disgracié, l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourry, & qui pour ainsi dire est en faveur, pour ne conserver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles qu'elles soient & en quelque petit nombre qu'elles soient, car en effet le nombre n'en doit jamais être grand, & sur tout, comme j'ay déja dit, il faut entiérement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur, & de jeunesse, & une couleur vive, & fraîche, paroissent noires, ridées, raboteuses, usées, & ainsi il ne faut faire état que des nouvelles, qui se trouvent en même temps bien placées.

Et celles-cy, il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'Arbres nains, quelque grosseur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'est pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant guéres avoir plus d'un pied; on peut laisser un peu plus d'étenduë aux racines de Meurier & d'Amandier, parce que les premieres, comme fort moles, & les secondes comme fort seiches, & fort dures, courent risque de périr, si on les taille trop courtes.

Après avoir fixé la longueur des plus grosses racines de nos fruitiers, il faut sçavoir, que les foibles se contenteront de deux, ou de trois, ou de quatre pouces de longueur, & cela chacune à proportion de sa grosseur, c'est à dire les plus petites devant toûjours être les plus courtes; il en est en cecy, comme j'ay dit ailleurs, tout à rebours de ce que j'ay dit de la taille des branches.

Un seul étage de racines suffit, & même je fais plus de cas de deux, ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vintaine de médiocres; j'appelle racines bien placées, quand étant autour du pied, elles sont à peu prés comme autant de lignes, qui sortant du centre, viennent à la circonference.

Je veux que tous mes Arbres, autant que faire se peut, soient préparez de maniere que sans être plantez, ils se puissent tenir droits comme autant de quilles, & sur tout ceux qui sont pour faire Buissons, ou Arbres de tige en plein air; car pour servir en Espalier, comme il faut toûjours les tenir un peu couchez, & qu'il est à propos qu'aucune racine ne soit tournée du côté de la muraille, il faut entiérement retrancher toutes celles, qui pourroient se trouver tournées de ce côté-là, & qui apparemment étoient les moins bonnes; car ayant besoin de conserver les meilleures, pour les tourner du côté des terres; je ne fais sans doute retrancher que celles, qui étoient les moins bonnes, & les plus mal placées.

Ces maximes sont, ce me semble, aisées à entendre, & le sont tellement à pratiquer, que quiconque a veu préparer un Arbre selon leur doctrine, comme il paroît dans les figures, est capable de préparer toutes sortes d'Arbres, & sur tout en fait d'Arbres qui ne picotent guére, comme sont par exemple les Coignassiers, Cerisiers, Pruniers, Sauvageons de bois, &c. Mais en fait d'Arbres qui picottent, par exemple Sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. il y a un peu plus de difficulté.

Et afin d'en venir à bout aussi-bien que des autres plus aisez, j'ay fait chois d'une quinzaine d'Arbres parmy le grand nombre de ceux que j'ay arrachez, & plantez depuis vingt-cinq ou trente ans; ce sont ceux dans lesquels j'ay remarqué quelque difference de situation de racines, ayant trouvé que generalement tous les Arbres ont raport à quelqu'un de ces quinze, si bien que les ayant dessinez éxactement comme ils sont au point qu'on les arrache; & puis les ayant taillez, & pareillement dessignez en cet état là, pour faire voir comme ils doivent être devant que de les planter;chacun se pourra d'oresnavant régler sur cela pour l'operation qui est à faire aux racines de toutes sortes d'Arbres.

J'ay même trouvé à propos de les dessiner dans l'état de la production des nouvelles racines, qu'ils font aprés être plantez, afin que chacun sçache ce qu'un Arbre bien preparé, & bien planté doit faire pour réüssir, & par où il aura manqué, s'il ne réüssit pas.

Quand j'ay fait à l'égard des racines tout ce que j'ay trouvé à propos, pour lors je tâche de juger sagement de la profondeur, que les plus basses racines doivent avoir dans le fond de la terre, aussi bien que de la quantité de terre, que chacune des plus hautes racines doivent avoir au dessus d'elles, car il faut les mettre à couvert, & hors de portée, tant des injures de l'air, que des outils, qui servent à labourer, &c. pour lors je détermine la longueur de tige, que l'Arbre doit avoir hors de terre, afin de n'avoir plus rien à y toucher, aprés qu'il est planté; on l'ébranle nécessaire-

ment

ment, si on attend à le racourcir dans le temps qu'il commence à pousser; & cet ébranlement me paroît tres dangereux.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâte rien par l'endroit où l'Arbre a été racourcy, il n'en arrive seurement jamais d'inconvenient; c'est une experience tres-seure, & de laquelle on peut bien s'en rapporter à ma bonne foy; cette longueur de tige à régler pour le dehors en toutes sortes d'Arbres est, s'ils sont petits, & à planter en terres seiches, qu'il leur faut six à sept pouces, afin qu'en Eté la tête couvre le pied contre l'ardeur du Soleil, & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pied, qui en a besoin. Pour ce qui est des Arbres de tige elle est toûjours de six à sept pieds en toutes sortes de terres: de plus grands seroient trop sujets à être ébranlez, ou arrachez par les vents; de plus courts aussi seroient désagreables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'Arbres à demy-tige, comme on en fait assez souvent pour des Pruniers, des Cerisiers, &c.

Il faut grandement prendre garde en fait de Pêchers, qu'ils ayent deux, ou trois bons yeux dans la longueur qu'on leur laisse, autrement ils courroient risque de ne pousser que du Sauvageon.

J'ay déja dit, que pour toutes sortes d'Arbres, mais particuliérement pour les Nains, je n'y voulois qu'un brin tout droit. A l'égard des Arbres de tige, je ne trouve pas mauvais, qu'ils ayent quelques branches, j'y conserve volontiers longues celles, qui s'y trouvant foibles, ne peuvent contribuër à la beauté de la figure, mais peuvent donner du fruit plûtôt; pour ce qui est des grosses, j'en conserve deux, ou trois, ou même quatre, qui se trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & je les racourcis chacune à sept, ou huit pouces.

CHAPITRE XX.

Des maniéres de planter les Arbres qu'on a déja préparez.

LA premiére observation, qui est icy à faire est, que dans le temps de planter, que tout le monde sçait être depuis la fin d'Octobre jusqu'à la my-Mars, c'est à dire depuis que les Arbres quittent leurs feüilles, jusques à ce qu'ils soient sur le point de recommencer à en pousser de nouvelles; la premiére observation, dis-je, est de choisir un temps sec, & assez doux, sans se mettre aucunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les Lunes; les temps pluvieux sont icy non seulement incommodes pour le Jardinier qui travaille, mais aussi ils sont préjudiciables aux Arbres qu'on plante, attendu que les terres se mettent aisément en mortier, & ne sont pas propres à se glisser tout autour des racines, pour n'y laisser aucun vuide, comme il est tres-expedient de l'empêcher; or quoy que tous ces mois la soient également propres pour planter, si bien même que le plûtôt fait est toûjours ce semble le meilleur; cependant comme j'affecte volontiers de planter dès la Saint-Martin dans les terres seiches & legéres, j'affecte aussi de ne planter qu'à la fin de Février dans les terres froides & humides. Les Arbres n'y sçauroient rien faire pendant l'Hyver, & ainsi ils pourroient plûtôt s'y gâter, que s'y conserver; au lieu que

dans les terres légeres, ils peuvent dès l'Automne commencer à faire quelques petites racines, & c'est toûjours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au Prin-temps.

La deuxiéme observation est de régler juste toutes les distances, qui doivent être entre chaque Arbre, soit en Espalier, soit en Buisson, soit en Arbres de tige, afin de sçavoir au vray & le nombre en general, qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque espece.

La troisiéme observation est de régler éxactement les places qu'on destine & à chaque espece d'Arbre, & à chaque Arbre en particulier; j'ayme mieux que les fruits d'une même saison soient tous dans un même canton.

La quatriéme observation est de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un Chapeau, car je suppose, que les tranchées ont été bien faites, si bien que pour petit que soit le trou, il est assez grand pour planter l'Arbre, & ce ne seroit que du temps, de la peine, & de la depense perduë de le faire plus grand.

La cinquiéme observation est de faire porter chaque Arbre près de son trou, devant que commencer d'en planter aucun, & s'il est question de planter des Buissons autour de quelques quarrez, ou de faire un quinconce, je veux qu'on ait soin de mettre particuliérement les plus beaux, & les mieux conditionnez aux encoigneures des quarrez, ou aux encoigneures des rangées.

Et pareillement, s'il est question d'un Espalier, il est à propos de mettre toûjours les plus beaux Arbres, & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus apparens, & les plus visitez, par exemple près des portes, & le long des Espaliers, où sont les plus belles allées.

Quoy que je fasse icy un chois des plus beaux, il ne s'ensuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne soit beau, & accompagné de tres-belles apparences de reprise; mais cependant il est vray, que quelque soin qu'on prenne de n'en choisir que de beaux, il y en a toûjours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainsi tous portez chacun près de sa place, qui luy est destinée; s'il est question de planter des Buissons, je commence par planter ceux des encoigneures de chaque quarré, afin qu'ils servent d'allignement pour tous les autres, & si les terres sont fraichement remuées, & mélées d'assez grande quantité de fumier long, en sorte qu'elles ne paroissent pas autant affaissées, qu'elles le doivent être, je prens soin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demy-pied; c'est à dire, que l'extrémité de la plus basse racine n'est pas plus avant d'un demy pied dans la terre, parce que, comme je fais état, que les terres s'affaisseront au moins d'un demy-pied, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les Arbres un peu haut, que de les planter bas, il se trouvera au bout de quelques mois, que mes Arbres seront environ d'un pied dans la terre, qui est la mesure la plus juste, qu'on puisse régler à cet égard : des Arbres plantez plus bas ne manquent guére de perir en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoignеures, je mets un homme à celle de la rangée, que je veux planter, afin qu'il aligne les Arbres, pour qu'ils se trouvent toûjours bien plantez en ligne droite; je prens un autre homme avec une Béche, pour couvrir les racines des Arbres, à mesure que je les presente en place, & que mon Aligneur m'avertit, qu'ils sont bien dans la ligne, & en une matinée je planteray facilement

cilement quatre, ou cinq cens pieds de Buiſſons.

Il eſt encore plus aiſé d'en planter en peu de temps beaucoup en Eſpaliet, parce qu'il n'eſt pas queſtion d'aligner; mais pour un Quinconce on ne peut pas aller ſi vite, parce que, comme il faut que chaque Arbre réponde juſte à deux rangs, il faut deux Aligneurs, ſçavoir un pour chaque rang, & il ſe perd toûjours un peu de temps, devant que l'Arbre ſoit juſtement placé pour répondre aux deux rangs également.

Or il ne faut pas ſeulement être ſoigneux de planter un peu haut, & fort droit, mais il le faut être particuliérement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre; c'eſt icy le point le plus important, en ſorte que, quoy qu'il ſoit fort à ſouhaiter que tous les Arbres deſtinez pour être en Buiſſon, paroiſſent droits ſur leur pied, après avoir été plantez, ſi neanmoins la diſpoſition de leurs racines, qui peut être vont naturellement à pivoter, demande que l'Arbre ſoit un peu couché pour avoir la bonne aſſiette que je ſouhaite à ſes racines, c'eſt à dire afin qu'il pouſſe plûtôt entre deux terres, que de pouſſer en fond, non ſeulement je ne fais nulle difficulté de tenir la tête de l'Arbre un peu couchée, & toûjours ſur la ligne du cordeau tiré, mais même je le conſeille comme une choſe neceſſaire: autrement comme les racines qui ſortent, ſuivent toûjours la pante de celles d'où elles ſortent, il arrivera bientôt que ces racines ayant enfin penetré juſqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant deſcenduës trop bas, & ſur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'Arbre en deviendra malade, & languira, fera une vilaine figure, & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que je viens de dire pour la bonne ſituation des racines, il s'enſuit que, ſi on a à planter le long de quelques allées on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée, à plus forte raiſon fera-t-on la méme choſe, quand on plantera des Eſpaliers, pour ne laiſſer aucune bonne racine qui puiſſe pouſſer du côté des murailles.

Ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun ſcrupule, ny aucune apréhenſion pour la beauté tant de leur figure particuliére, que de leur plant en general, parce qu'il n'eſt pas des branches qui ont à ſortir, comme des racines, les branches ne ſuivent nullement la diſpoſition de la téte couchée: au contraire elles naiſſent réguliérement toutes droites autour de la tige, & ainſi comme leur origine eſt fort près de terre, les Arbres font une figure auſſi bien tournée, que s'ils avoient été plantez droits ſur leur centre.

C'eſt aux Arbres de tige en plein air, qu'on eſt neceſſairement obligé de les planter ſur leur centre tout le plus droit qu'il eſt poſſible, autrement cette tige demeureroit toûjours courbée, & par conſequent feroit une vilaine figure; joint qu'elle ſe trouveroit davantage en priſe à la violence des vents, & par conſequent l'Arbre courroit riſque d'être renverſé, & par la méme conſideration des vents il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres, c'eſt à dire qu'en les plantant il les faut mettre un bon pied avant dans la terre, & même quoy que je recommande de ne point trepigner ſur nos petits Arbres de peur de les enfoncer trop, & qu'auſſi-bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, je recommande au contraire de preſſer la terre contre le pied de ceux-là, afin de les raſſeurer, & les mettre en état de reſiſter à l'effort des vents.

Chaque Arbre étant planté, ſi j'ay la commodité des fumiers, j'en mets un lit de

deux, ou trois pouces sur chaque pied, & le recouvre en même temps d'un peu de terre pour en ôter la veuë qui n'est pas agréable : ce lit de fumier ne sert pas tant pour abonnir la terre, car je suppose qu'elle est bonne, & bien preparée, comme il sert particuliérement pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, May, & Juin ne penêtre jusqu'aux racines, & par consequent ne les altére, & ne les empêche d'agir, ce qui ne causeroit rien moins que la mort.

Que si je manque de fumier, je me contente pendant ces premiers mois dangereux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des Arbres: j'empêche qu'il n'y vienne rien qui offusque les jeunes jets, & si la sécheresse est fort grande, comme elle est assez souvent, je fais pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau à chaque pied, après avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau penétre entiérement, & aussi-tôt qu'elle paroît imbibée, je fais remplir, & racommoder ce cercle, en sorte qu'il n'y paroît plus rien. Que si la saison est un peu pluvieuse, les arrosemens ne sont point necessaires: avec de tels aprêts, & de telles précautions, on est d'ordinaire assez heureux à faire des plans, si bien qu'il n'y meurt guére d'Arbres.

CHAPITRE XXI.

Pour des Arbres en Mannequin.

MAis cependant comme il peut mourir quelques Arbres, & qu'autant que faire se peut, il est à souhaiter qu'un Plant soit parfait dés la premiére année, je pratique de preparer un plus grand nombre d'Arbres, que je n'ay actuellement besoin d'en planter pour rendre mon Plant complet, afin d'en avoir toûjours quelques-uns comme en corps de reserve, & pour cet effet je pratique dés le même temps du Plant d'élever en mannequin quelques Arbres de chaque espece, mais beaucoup plus de fruits à noyau, que de fruits à pepin, ceux-là d'ordinaire courant un peu plus de risque de mourir, que les autres.

Je choisis donc quelque bon endroit du Jardin, (ceux qui sont le plus à l'ombre, y étant fort propres) & là je mets des Arbres en mannequin bien étiquetez, ou au moins bien marquez sur mon Livre par l'ordre & des rangs, & de la place de chacun dans son rang, afin d'y avoir recours, si quelque Arbre vient à mourir en place, ou même à languir, voulant, s'il est possible, que mon Plant demeure fait & parfait, tant pour la figure, que pour les especes selon la premiere disposition que j'en ay faite.

Et pour cela je tiens couchez dans les mannequins les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, & je tiens droits au milieu des mannequins ceux qui sont destinez pour Buissons, afin qu'en l'un, & l'autre cas je puisse plus commodément placer le mannequin tout entier, en sorte que l'Arbre s'y trouve aussi-bien situé, que s'il y avoit été planté d'abord ; ce qui ne seroit pas, si l'Arbre destiné pour l'Espalier étoit droit au milieu du mannequin, parce qu'on ne pourroit pas assez facilement approcher l'Arbre de la muraille : le même inconvenient à peu près, est d'avoir à planter en Buisson un Arbre couché dans un mannequin, quoy qu'on ait en cecy plus

plus de facilité à le bien placer, que l'Arbre destiné à l'Espalier.

Cette operation de transport de mannequins se peut faire jusqu'à la Saint Jean, & quand on la veut faire il faut commencer par bien arroser les mannequins qu'on veut enlever, qui apparemment seront les plus beaux : il faut ensuite détourner proprement la terre d'autour du mannequin, afin de ne point rompre de racines, s'il s'en est fait qui ayent déja poussé au delà des mannequins : il faut choisir un temps de pluye, ou au moins un temps doux, & bas, comme on dit, ou même le soir après Soleil couché, ou le matin devant qu'il se leve: il faut prendre grandement soin de n'ébranler l'Arbre en façon du monde, soit en le retirant de terre, soit en le transportant, soit en le replaçant à l'endroit destiné; l'ébranlement en cecy est tres-pernicieux, & souvent mortel.

Or quand en faisant ce mouvement de mannequins, on s'apperçoit que les racines ont commencé à sortir hors du mannequin, il faut premiérement en plaçant ce mannequin être soigneux de conserver les pointes de ces racines nouvelles, les bien ranger, & soutenir de bonnes terres, les couvrir sur le champ, presser même les terres contre le mannequin, & ensuite arroser assez amplement tout autour de ce mannequin, afin d'en aprocher les terres voisines, si bien qu'il n'y reste aucun vuide, ce qu'on connoît quand l'eau des arrosemens ne s'imbibe plus avec précipitation, & cet arrosement est necessaire indispensablement, de quelque maniere qu'on fasse ces changemens de mannequins, & enfin les jours de grand Soleil, il faut couvrir de paillassons la tête de cet Arbre jusqu'à-ce qu'on s'apperçoive qu'il commence de pousser, & pour lors on commence de les ôter les nuits. Cette derniére précaution de couverture n'est necessaire qu'en cas qu'on ait veu des racines nouvelles sortir de ce mannequin, ou que l'Arbre ait été ébranlé.

Les mêmes soins qu'on a pour remplacer en Espalier des Arbres élevez en mannequins, les mêmes faut-il avoir pour remplacer en Buisson, ou en haute tige des Arbres pareillement élevez en mannequins, & sur tout prendre garde de laisser tout le moins qu'on peut, ces nouvelles racines à l'air, autrement elles noirciront, & par consequent mourront.

Il me reste seulement de dire que les mannequins doivent être faits exprès, & être à claire voye, tant afin que les racines sortent plus aisément, qu'afin qu'ayant moins de matiére ils coûtent moins, aussi-bien le trop de matiére qui les rend plus épais est-il nuisible: ils doivent être faits d'osier le plus frais & le plus vert que faire se pourra, afin qu'étant mis tous verds en terre ils y durent plus long-temps sans se pourrir, c'est à dire qu'au moins ils puissent se conserver une année entiere [ceux qui sont vieux faits se pourrissent plûtôt] ils ne doivent étre guére profonds, autrement le transport en seroit trop difficile : huit à neuf pouces de profondeur sont suffisans, afin qu'étant enterrez jusqu'à-ce que leurs bords soient cachez, on y puisse mettre quatre, ou cinq pouces de terre dedans, & l'Arbre ensuite, dont on couvrira les racines d'une pareille quantité de terre, & méme en faisant le transport de ces mannequins, on pourra enlever une partie de ces terres de dessus, si elles incommodent à porter: il faut étre bien soigneux de presser, comme nous avons dit, la terre de dehors contre les mannequins, afin qu'il n'y reste aucun vuide.

A l'égard de la grandeur du mannequin elle doit étre proportionnée à la longueur des racines des Arbres qu'on y veut planter: il faut au moins qu'entre l'extré-

mité de chaque racine, & le bord du mannequin on y puiſſe mettre trois à quatre pouces de terre, ſi bien que pour les Arbres deſtinez à l'Eſpalier les mannequins n'ont que faire d'être ſi grands, attendu que ces Arbres y ſont couchez, & par conſequent fort près d'un des côtez, de telle ſorte qu'il ne leur reſte de racines que de l'autre côté; ainſi les nouvelles racines y trouveront aſſez de place, pourveu que le mannequin ſoit aſſez grand: à l'égard des Arbres deſtinez en Buiſſon, comme ils doivent étre plantez dans le milieu, & que par conſequent ils doivent pouſſer des racines tout autour, il faut que le mannequin ſoit un peu plus grand.

A proportion auſſi faut-il le mannequin plus grand pour les Arbres de tige, que pour les petits Arbres: il eſt inutile de dire que les mannequins doivent étre ronds; perſonne ne l'ignore, il s'en pourroit faire d'ovalle, ou de quarré, mais ils en couteroient davantage, & ne vaudroient pas mieux.

La difference de groſſeur des Arbres oblige donc à faire de trois differentes grandeurs de mannequins, ſçavoir de petits qui ſont environ d'un pied de diametre, de moyens qui ont quinze à ſeize pouces, & de grands qui en ont dix-huit à vingt: le principal eſt que le fond ſoit aſſez fort, & aſſez ſolide pour pouvoir porter, ſans crever, la peſanteur de la terre, & que les bords d'en haut, & d'en bas ſoient auſſi bien fabriquez pour n'être pas faciles à s'évaſer: il faut auſſi une entre-laſſure tout autour du milieu par la méme raiſon.

Je ne me contente pas ſeulement d'avoir cette précaution de mannequins dans le temps que je fais de grands plans, mais je l'ay encore tous les ans pour quelque petit nombre d'Arbres eu égard à la grandeur du Plant que j'ay à cultiver, afin qu'en cas qu'il arrive accident à quelqu'un de ceux qui ſont en place, comme il leur en peut arriver beaucoup, je puiſſe remedier d'abord que j'en ſuis menacé, ou d'abord que je m'apperçois que l'accident eſt arrivé: car enfin il faut toûjours étre en état d'avoir ſon Plant complet, ſans y ſouffrir aucun Arbre qui rechigne.

Peu de dépenſe ſuffit pour ſe mettre l'eſprit en repos à cet égard, & faute de cela on perd bien du temps, & du plaiſir.

Il eſt temps préſentement de paſſer au chef-d'œuvre des Jardiniers, c'eſt à dire à la taille.

Fin de la troiſiéme Partie des Iardins Fruitiers, & Potagers.





TABLE DES CHAPITRES ET Matiéres contenuës dans les trois Parties du premier Tome

PREMIERE PARTIE.

CHAP. I. *Combien il est necessaire, qu'un honnête homme, qui veut avoir des Fruitiers & Potagers, soit au moins raisonnablement instruit de ce qui regarde ces sortes de Iardins,* Page 1
Chap. II. *Combien il est facile à un honnête homme d'aquerir au moins une suffisante connoissance en fait de Iardinage,* 5
Chap. III. *Abregé des maximes du Iardinage.* 6
ARTICLE I. *Sur les qualitez de la Terre,* 6
ART. II. *Sur la profondeur de la Terre.* 6
ART. III. *Sur les Labours.* 7
ART. IV. *Pour les amandemens.* 7
ART. V. *Pour la disposition ordinaire des Iardins Fruitiers, & Potagers,* 7
ART. VI. *Pour la connoissance des Arbres Fruitiers,* 8
ART. VII. *Pour preparer un Arbre, tant par la tête, que par la racine devant que de le planter,* 9
ART. VIII. *Pour le temps qu'il faut choisir pour bien planter,* 10
ART. IX. *Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres,* 12
ART. X. *Pour le temps de palisser les Espaliers,* 15
ART. XI. *Pour cüeillir toute sorte de Fruits de quelque saison qu'ils soient, faire porter & ranger dans la Fruiterie, ceux qui ne meurissent qu'aprés être serrez, conserver les uns & les autres dans leur beauté, & pour les faire manger à propos, sans leur donner le temps de se gâter,* 15
ART. XII. *Qui regarde les Greffes, & les Pepinieres.* 16
ART. III. & dern. *Qui regarde premiérement le profit des Potagers, & en second lieu l'ouvrage de chaque saison,* page. 16
Chap. VI. *Des moyens de se connoître en choix de Iardiniers,* 17
Chap. V. *Explication des termes du Iardinage.* 24

SECON-

SECONDE PARTIE.

CHAP. I. Des conditions necessaires pour un bon Iardin Fruitier & Potager, pag. 68
Chap. II. De la terre en general, 69
Chap. III. Des conditions necessaires à la terre d'un Iardin pour pouvoir dire qu'elle est bonne, 72
SECTION I. De la premiere preuve d'une bonne terre, 72
SECT. II. De la seconde preuve d'une bonne terre, 73
SECT. III. De la troisiéme preuve d'une bonne terre, 73
SECT. IV. De la quatriéme preuve d'une bonne terre, 74
SECT. V. De la cinquiéme preuve d'une bonne terre, 75
SECT. VI. De la sixiéme marque d'une bonne terre, 76
SECT. VII. De la septiéme marque d'une bonne terre, 78
Chap. IV. Des autres termes dont on se sert en parlant des terres, 81
SECT. VIII. Des terres usées, 81
SECT. IX. Des terres reposées, 83
SECT. X. Des terres portées, 83
SECT. XI. Des terres neuves. 84
SECT. XII. & dern. De la couleur des bonnes terres, 86
Chap. V. De la situation que demandent nos Iardins, 86
Avantages ordinaires dans les terres, qui sont à My-côte, page. 87
Chap. VI. Des expositions de Iardins, tant en general qu'en particulier, avec l'explication de ce que chacune peut avoir de bon, & de mauvais, 88
Chap. VII. De la troisiéme condition, qui demande la facilité des arrosemens, 92
CHAP. VIII. De la quatriéme condition, qui demande que le Iardin soit à peu prés de niveau dans toute sa superficie, 93
Chap. IX. De la cinquiéme condition, qui demande que la figure d'un Iardin soit agreable, & que son entrée soit bien placée, 94
Chap. X. De la sixiéme condition, qui demande que le Iardin soit clos de murailles, & de portes bien fermantes, 96
Chap. XI. De la derniére condition, qui demande que le Iardin Fruitier & Potager ne soit pas loin de la maison, & que l'abord en soit aisé & commode, 97
Chap. XII. De ce qui est à faire pour corriger un fond qui est défectueux, soit dans la qualité de la terre, soit dans la trop petite quantité, 99
Chap. XIII. Concernant les pantes de chaque Iardin, 104
Chap. XIV. De la disposition, ou distribution de tout le terrain de chaque Fruitier & Potager, 109
Chap. XV. De la disposition, ou distribution d'un tres-petit Iardin, 111
Chap. XVI. Sur la largeur qu'il faut donner aux labours des Espaliers, 112
Chap. XVII. De la distribution, ou disposition d'un Iardin d'une honnête grandeur, 113
Chap. XVIII. De la distribution, ou disposition d'un Iardin de quinze à vingt toises de large, & de celuy de vingt-cinq à trente, & de trente à quarante, 113

Chap.

Chap. XIX. *De la disposition, ou distribution des Iardins d'une grandeur extraordinaire,* 115
Chap. XX. *De la maniere de cultiver les Iardins Fruitiers,* 116
Chap. XXI. *Des Labours,* 117
Chap. XXII. *Des amandemens,* 121
Chap. XXIII. *Des Fumiers,* 124
Diversité des Fumiers, 126
Le choix des Fumiers, 126
Temps propres pour fumer les terres, 127
Il ne faut point de fumier pour les Arbres, 129
Chap. XXIV. *Pour sçavoir s'il est bon de Fumer les Arbres,* 132
Chap. XXV. *Quelle sorte de terre convient le mieux à chaque espece d'Arbres Fruitiers.* 135

TROISIE'ME PARTIE.

Mon goût en fait de Poires, 145
S'il est bon de planter des Buissons dans des petits Iardins, 147
Quels Fruits en Buisson doivent être choisis pour les petits Iardins, 147
Clôture de murailles necessaires dans les Iardins, 148
Fruits du mois de Iuin, 152
Fruits du mois de Iuillet, 152
Fruits du mois d'Aoust, 152
Fruits du mois de Septembre, 153
Fruits du mois d'Octobre, 154
Fruits du mois de Novembre, 155
Fruits du mois de Decembre, 155
Fruits du mois de Ianvier, 156
Fruits des mois de Février, Mars & Avril, 156
Preséance de maturité selon la difference des expositions, 157
Durée ordinaire des Fruits de chaque Arbre, 157
Chap. I. *Du choix d'un Poirier en Buisson à planter tout seul,* 160
Chap. II. *Pour le choix d'un second Poirier en Buisson, & après pour le choix d'un troisiéme, quatriéme, cinquiéme & sixiéme, &c.* 164
Conditions necessaires pour faire une excellente Poire. 165
Chap. III. *Des Poiriers de tige à planter.* 216
Liste des premiers cinq cens Poiriers en Buisson selon l'ordre que je les ay placez cy-dessus, où je marque les mois pendant lesquels leurs fruits sont bons à manger, & les pages qui contiennent leurs descriptions. 220
Liste de toutes sortes de Poires, tant bonnes, que médiocres, & mauvaises. Les bonnes Poires. 228
Poires médiocres. 229
Poires mauvaises. 230
Outre les méchantes Poires que je ne connois pas, voicy une liste particuliére de celles que je

connois pour si mauvaises, que je ne conseille à personne d'en planter. 331
Liste de celles dont je ne fais pas assez de cas pour conseiller de les planter, ny assez de mépris, pour les bannir des Iardins de ceux qui les ayment. 232
Chap. IV. *Traité des Pommes.* 232
Chap. V. *Du bon usage des murailles de chaque Iardin.* 237
Chap. VI. *De la distance des Arbres en Espalier.* 241
Chap. VII. *Pour sçavoir quels fruits méritent le mieux d'avoir place en Espalier.* 244
Quels sont les bonnes qualitez d'un bon raisin. 245
Chap. VIII. *Traité des Figues.* 248
Conditions d'une bonne Figue. 249
Chap. IX. *Traité des Pêches,* 250
Chap. X. *Du mérite, & des bonnes qualitez des Pêches.* 253
Chap. XI. *Des qualitez indifferentes des Pêches,* 254
Chap. XII. *Des mauvaises qualitez des Pêches.* 254
Chap. XIII. *Du jugement que je fais des Péches.* 255
Chap. XIV. *Traité des Prunes.* 256
Bonnes qualitez des Prunes, défauts des Prunes, & qualitez indifferentes des Prunes, 256 & 257
Chap. XV. *Abrégé des fruits en Espalier de chaque exposition.* 294
Chap. XVI. *Des conditions necessaires à chaque Arbre fruitier pour mériter d'être choisi, & destiné à quelque bonne place d'un Fruitier.* 298
Chap. XVII. *Du chois des Arbres dans les Pepiniéres.* 299
Chap. XVIII. *Du chois des Arbres hors des Pepiniéres.* 300
Chap. XIX. *Des maniéres de préparer un Arbre pour le planter.* 301
Chap. XX. *Des maniéres de planter les Arbres qu'on a déja preparez,* 305
Chap. XXI. *Pour des Arbres en mannequin.* 308

Fin de la Table des Chapitres, & Matiéres contenuës dans la premiére, deuxiéme, & troisiéme Partie des Jardins Fruitiers, & Potagers.



LISTE

DE DIFFERENTES SORTES DE FRVITS, sçavoir de Péches, Pavies, Brugnons, Prunes, Figues, Abricots, Cerises, Raisins, Azeroles, & Pommes, qui marque le temps que ces Fruits se doivent manger, & le lieu de leurs descriptions.

PESCHES, PAVIES, BRUGNONS.

DEscription de la Pêche, du Brugnon & du Pavie en general, page 250, 251, & 255.
La petite avant-Pêche blanche, *commencement de Iuillet,* 267.
La Pêche de troye, *fin de Iuillet & commencement d'Aoust,* 265.
La Pêche-Alberge jaune, & le petit Pavie Alberge jaune, *Aoust,* 250.
La Madeleine-blanche, *my-Aoust,* 264.
La Madeleine rouge, *my-Aoust,* 271.
La Mignonne, *my-Aoust,* 262.
La Pêche d'Italie *my-Aoust,* 270.
Le Pavie blanc, *my-Aoust,* 271.
La Pêche-Alberge rouge, *fin d'Aoust,* 270.
Le petit Pavie-Alberge violet, *fin d'Aoust,* 250.
La Bourdin, *fin d'Aoust,* 266.
La Pêche-Cerise à chair jaune, *fin d'Aoust,* 250.
La Pêche-Cerise à chair blanche, *fin d'Aoust,* 250
La Chevreuse *commencement de Sept.* 262.
La Rossane, *commencement de Sept.* 270.
Le Pavie-Rossane, *commenc. de Sept.* 250.
La Persique, *my-Septembre,* 265.
La Violette hâtive, *my-sep.* 261.
La Belle garde, *my-Sep.* 271.
Le Brugnon violet, *my-Sep.* 265
La Pêche-pourprée, *my-Sep.* 263.
L'Admirable, *my-Sep.* 261.
La Nivette, *Octobre.* 262
La Pêche de Pau, *Octobre.* 287.
La blanche d'Andilly, *Octobre,* 275.
La grosse jaune tardive, autrement l'Admirable jaune, *Octobre.* 266.
La Pêche-Royale, *Octobre,* 270.
La Violette tardive, *Octobre,* 266.
Le gros Pavie rouge de Pomponne, ou monstrüeux, *Octobre,* 271.

PRVNES.

DEscription des Prunes en general, 256.
La Prune de Perdrigon violet. 261.
La Prune de Sainte-Catherine, 265.
La Prune d'Abricot, 271.
La Roche-courbon, 271.
La Prune de Mirabelle, 275.
L'Imperatrice, 280.
Plusieurs especes de Prunes tres-bonnes cruës, & tres-bonnes cuites, 295. 296.
Plusieurs autres especes, bonnes pour les confitures, 296.

FIGVES.

FIGVES.

DEscription des Figues en general, 248.
La grosse-blanche, tant la longue que la ronde, 249.
La Noire. 249.
La grosse Jaune, 249.
La grosse Violette, tant longue que plate, 249.
La Verte, 249.
La petite Figue grise, autrement Melete 249.
La Figue-Medot, 249.
La Figue qui est assez noire, 249.
La petite Blanche, ou précoce, 249.
La petite Bourjassotte, 249.
L'Angelique, 250.

ABRICOTS.

L'Abricot hâtif, *entrée de Iuillet*, 259.
L'Abricot ordinaire, *my-Iuillet*, 259.
Le petit Abricot en engoumois, 259.

CERISES.

CErises-précoces, *entrée de Iuin*, 258.
Les Guignes, 297.
Les Cerises à confire de Monmorancy, autrement Cerises-coulardes, 297.
La bonne espece de Cerise, 297.
Le Bigarreau, 297.
La Griotte, 297.

RAISINS.

LE Raisin de Corinthe, 258. & 275.
Le Chasselas, 258. & 274.
Le Bourdelais, 279.
Le Raisin-précoce ou Morillon noir, 283.
Le Cioutat. 283.

AZEROLLES.

L'Azerolle, 282.

POMMES.

LA description des Pommes en general, 232.
La Reinette grise, & blanche, *presque toute l'année* 233.
La Calville d'Eté blanche & rouge, *Aoust & Sept.* 233.
La Calville d'Automne, *depuis Octobre jusqu'en Février.* 233.
Le Fenoüillet, ou Pomme d'Anis, *depuis Decembre jusqu'en Mars*, 233.
Le Courpendu, ou Pomme de Bardin, *depuis Decembre jusqu'en Mars*, 233.
L'Api, *depuis Decembre jusqu'en Avril.* 234.
La Pomme violette, *depuis la fin d'Octobre jusqu'à Noël*, 234.
La Rambour, *Aoust*, 234.
La Cousinotte, *depuis la fin d'Octobre jusqu'en Février*, 234.
L'Orgeran, 234.
La Pomme d'Etoile, 234.
La Jerusalem, 234.
La Druë permein d'Angleterre, 234.
La Pomme de glace, 235.
La Francatu, 235.
La Haute-bonté, autrement Blandilalie, 235.
La Rouvezeau, 235.
La Châtaignier, autrement Martrâge, 235
La Pomme sans fleurir, ou Pomme-figue, 235.
Le petit-bon, 235.
La Pomme-rose, 235.

FIN.

LE PARFAIT JARDINIER OU INSTRUCTION POUR LES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

Avec un Traité des ORANGERS, suivi de Reflexions sur L'AGRICULTURE.

Par feu Mr. DE LA QUINTINYE, *Directeur de tous les Jardins Fruitiers & Potagers du* ROY.

Derniére Edition, reveuë, corrigée & augmentée d'une Nouvelle INSTRUCTION pour la CULTURE des FLEURS.

Le tout enrichi de Figures en Taille douce.

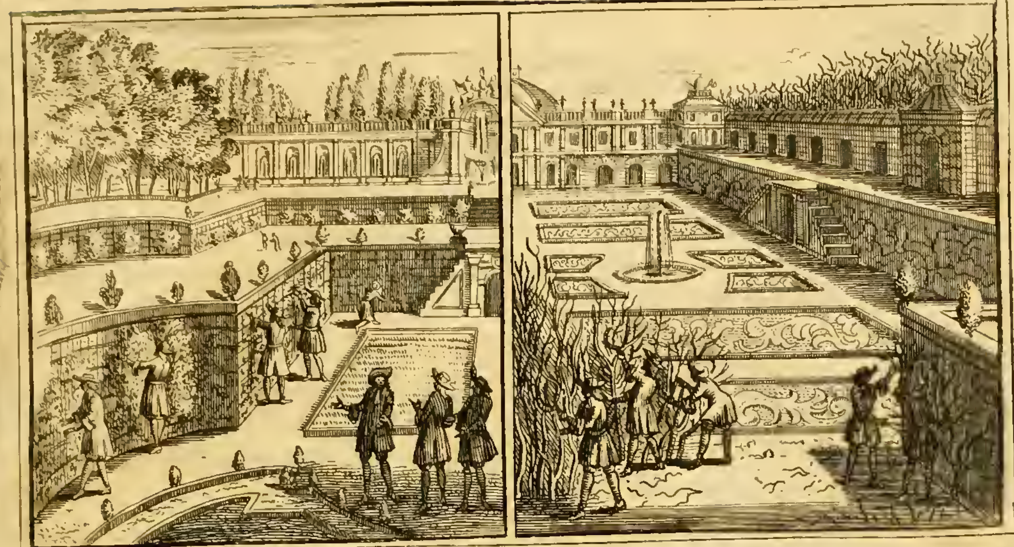
TOME SECOND.



A PARIS,
Chez CLAUDE BARBIN, sur le second Perron de la sainte Chapelle.

M. DC. XCV.

Avec Privilege de Sa Majesté.



QVATRIEME PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

DE LA TAILLE DES ARBRES FRVITIERS.

PREFACE.



GENERALEMENT parlant tailler les Arbres, c'est y couper des branches ; ainsi on dit pour l'ordinaire, qu'un Arbre est taillé, quand on y voit beaucoup de marques de branches coupées : On dit qu'un Jardinier taille, quand la serpette à la main, on le voit couper quelques branches à ses Arbres : De tout temps cette taille a passé parmy les Curieux d'Arbres fruitiers, pour le chef d'œuvre du jardinage : En effet ce n'est pas seulement de nos jours qu'elle a commencé d'être en usage, il y a plusieurs siécles qu'on s'en étoit fait une maxime, comme il paroît par le témoignage de *** nos Anciens; si bien qu'à vray dire nous ne faisons presentement que suivre, ou peut-être perfectionner ce qui se pratiquoit par nos peres.

*** *Columelle. Theophraste. Xenophon.*

Cet uſage de tailler ne s'étend pas d'ordinaire à toutes ſortes d'Arbres fruitiers, ce n'eſt qu'à ceux qu'on connoît dans les Jardins ſous les noms d'Eſpaliers, de contre-Eſpaliers, & de Buiſſons; car pour ceux qu'on appelle de Haut-vent, ou de Tige, on ne ſe met guère en peine de les tailler, ſi ce n'eſt peut-être une fois, ou deux dans leurs premieres années, ſoit pour le premier tour de figure ronde, & ouverture qu'il eſt bon de leur donner dans le temps qu'ils commencent à faire leur tête, ſoit pour ôter quelque branche de faux bois, qui dans la ſuite du temps pourroit embaraſſer, ou défigurer cette tête, & conſtamment telle taille eſt abſolument neceſſaire. On fait auſſi quelque fois une maniere de taille aux Arbres de tige fort vieux, quand on y ôte des branches mortes, ou langoureuſes, ſoit groſſes, ſoit menuës, mais cela s'appelle plûtôt les éplucher, ou nettoyer, & débaraſſer, que les tailler.

Or quoi que la premiere idée qu'on a de la taille ne regarde d'ordinaire que la tête des Arbres, c'eſt à dire leurs branches, qui conſtamment ont pour ainſi dire beſoin de quelque correction, pour être miſes en train de bien faire au gré de leur Maître; il y a cependant une autre taille fort importante, qui eſt celle des racines; & celle-cy ſe fait en deux occaſions, dont l'une qui eſt la plus ordinaire, ſe fait generalement à tous les Arbres devant que de les planter (j'en ay aſſez parlé dans le Traité des Plans;) & l'autre qui eſt extraordinaire ne ſe fait qu'à quelques-uns en place, deſquels on a intention d'en rendre les uns plus vigoureux, ou les autres moins vigoureux qu'ils ne ſont; & je parleray de celle-cy ſur la fin de ce Traité.

Cette maxime, ou cette neceſſité de tailler la tête de tous les Arbres qui ne ſont point de haut-vent étant bien établie, quoy que ſur cela il y ait une petite maniére d'héreſie en fait des buiſſons tres vigoureux, laquelle je détruiray aiſément, je croy être obligé indiſpenſablement, d'examiner icy, autant que je pourray, tout ce qui regarde un uſage ſi renommé dans le Jardinage des Fruitiers; c'eſt pourquoy j'aſſure d'abord que je ne reſerveray rien de particulier pour moy, & qu'au contraire j'auray une ſinguliére application pour n'obmettre abſolument rien de ce que j'y ay pû comprendre juſqu'à preſent, & de ce que j'y pratique aſſez heureuſement il y a ſi long-temps.

Je ſuis perſuadé que la Taille eſt une choſe non ſeulement fort utile, mais auſſi fort curieuſe, & capable de donner du plaiſir à qui l'entend: Mais en même temps il faut convenir qu'elle eſt aſſez pernicieuſe, quand elle eſt faite par des mains ignorantes.

Car à proprement parler, tailler dans le ſens, que nous l'entendons, n'eſt pas ſimplement couper, tout le monde coupe, mais peu de gens taillent: Rien n'eſt ſi aiſé que de couper, & même le hazard peut faire quelquefois que ce qu'on a coupé ſans diſcretion réüſſit aſſez bien, quoy que le plus ſouvent il ait de tres fâcheuſes ſuites; [a] au lieu que comme à tailler habilement il y a bien du diſcernement, & de la regle, auſſi pour l'ordinaire le ſuccés en eſt-il aſſuré, tout au moins pour ce qui peut dépendre du Jardinier: [b] Car tout ne dépend pas de luy; on ſçait bien qu'il n'eſt pas le maître des temps, & des ſaiſons, qui doivent néceſſairement, & principalement concourir à l'achevement de ſon œuvre; & ainſi quand on n'a pas cette abondance de fruits qu'on voudroit, & qu'on avoit eſperé, ce n'eſt pas toûjours au Jardinier

a Qui cum judicio putat Arborem, efficit, ut quod Arbor ſponte noluit facere, juſtitiâ violentâ cogatur, ut id agat. *Creſcentius.*

b Terræ imperamus, cœlo, & ſoli nequaquam.

nier qu'il en faut imputer la faute: Il n'eſt blâmable qu'en cecy, c'eſt à ſçavoir quand ſes Arbres ne ſont pas bien faits, quand ils ne fleuriſſent pas aſſez amplement, & quand les fruits n'en ſont pas univerſellement, & également beaux, en ſorte que ſur un même Arbre on en voye de beaucoup plus petits les uns que les autres, car de cela il en eſt en quelque façon le maître.

CHAPITRE PREMIER.

Définition de la taille des Arbres.

POur commencer d'entendre ce que c'eſt que cette taille, je dis que c'eſt une operation du Jardinage pour trois choſes, qui ſont à faire tous les ans à ces Arbres, dans l'intervalle du temps qui court depuis le mois de Novembre juſqu'à la fin de Mars: La premiere eſt leur ôter entiérement tout ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire, ſoit à l'abondance, & à la bonté du fruit, ſoit à la beauté de l'Arbre.

La ſeconde, conſerver toutes celles, dont on peut faire un bon uſage à l'égard de ces Arbres.

Et la troiſiéme, racourcir ſagement celles qui ſe trouvent trop longues, & laiſſer entiéres celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en veuë de faire durer un Arbre, le rendre beau & le diſpoſer en même temps à donner bien-tôt beaucoup de beaux, & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entens celles qui ſont de faux bois, celles qui ſont uſées à force d'avoir donné du fruit, & celles qui ſont par trop menuës, ou qui n'ont nulle diſpoſition ny à bois, ny à fruit.

Par branches qui peuvent nuire ſoit à la beauté de l'Arbre, ſoit à l'abondance, & à la bonté du fruit, j'entens celles qui peuvent faire confuſion, ou offuſquent le fruit, & celles qui prennent une partie de la ſeve d'un Arbre, quand il eſt trop chargé de bois eu égard à ſon peu de vigueur.

Par branches, dont on peut faire un bon uſage, j'entens toutes celles qui ſont ſi bien conditionnées, qu'elles ſont propres à faire la belle figure de l'Arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues j'entens celles qui excedent neuf à dix pouces de longueur, & qui par conſequent ont beſoin d'être racourcies, telles ſont toutes les groſſes branches que nous appellons branches à bois, & quelques-unes des menuës que nous appellons branches à fruit.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur, j'entens certaines petites branches, qui étant d'une médiocre groſſeur ont des boutons à leur extremité, ou ſont en diſpoſition d'en avoir l'année d'aprés, & cependant ſont aſſez fortes pour porter, ſans ſe rompre, le fruit qu'elles doivent.

Cette diſtinction ſi importante en fait de branches, ſera plus particuliérement expliquée dans les Chapitres qui traitent de la maniére de tailler.

Je ne diray rien icy de l'origine de la taille, parce qu'on n'en dit rien qui ne ſoit fabuleux, & riſible, & par conſequent rien qui nous puiſſe preſentement ſervir

d'inſtruction: Car par exemple, à quoy ſert-il de ſçavoir qu'on veut faire venir l'origine de la taille de ce que dans une province de Grece, qu'on nommoit la Nauptie, Province abondante en Vignobles, un aſne ayant brouté quelques ceps de Vignes, on s'apperçut que les ceps broutez avoient produit beaucoup plus de raiſins, que ceux qui ne l'avoient pas été; ce qui fit qu'on reſolut de racourcir d'oreſnavant, ou ſi vous voulez de rompre, ou couper, c'eſt à dire de tailler toutes les branches de Vignes: On dit de plus, qu'effectivement on ſe trouva ſi bien de cet uſage, que pour marque de reconnoiſſance d'une ſi riche invention, on dreſſa dans un bel endroit de cette Province, une ſtatuë de marbre à cet Animal, comme à l'Auteur de la taille de la Vigne, c'eſt à dire l'Auteur de l'abondance du vin; & c'eſt, diſent nos Livres, la veritable raiſon pourquoy on dépeint Bacchus monté ſur un Aſne.

Or comme on vit ſenſiblement qu'il étoit utile de tailler la Vigne, on jugea de là qu'il ne le ſeroit pas moins de tailler auſſi les Arbres fruitiers; & ainſi dans les premiers temps on fit à cécy, comme on a fait à l'égard de tous les autres Arts, & de toutes les autres Sciences, on commença groſſiérement de couper, c'eſt à dire de tailler aux Arbres quelques-unes de leurs branches, & petit à petit on a cherché à s'y rendre habile, comme encore tous les jours a force de raiſonnement & d'obſervations on s'étudie de plus en plus à s'y perfectionner. Voilà donc ce que nos Livres nous apprennent de l'origine de la taille: On n'aura pas de peine à convenir avec moy, que ce n'eſt pas une choſe fort importante; mais ce que conſtamment il eſt avantageux de ſçavoir,

Ce ſont trois principaux points, ſans l'intelligence deſquels il n'eſt, ce me ſemble, ny poſſible de bien parler de cette Taille, ny poſſible de la bien faire.

Le premier regarde les raiſons pourquoy on la fait.

Le ſecond regarde le temps dans lequel on la doit faire.

Et le troiſiéme regarde la maniere, dont il faut s'y prendre pour la faire habilement, & heureuſement; Examinons ces trois points l'un aprés l'autre.

CHAPITRE II.

Des raiſons de la Taille.

JE commenceray par les raiſons pour leſquelles on fait la Taille, ſurquoy il me ſemble pouvoir dire qu'il y en a deux. La premiere & la principale eſt celle qui a pour objet de faire, qu'en taillant on ait bien-tôt une grande quantité de beaux, & de bons Fruits, ſans quoy on n'auroit, ny on ne cultiveroit aucuns Arbres fruitiers.

La ſeconde qui eſt aſſez conſiderable, nous apprend que la Taille ſert à faire, qu'en toute ſaiſon les Arbres dans les temps même qu'ils n'ont ny fruits, ny feuilles, ſoient plus agreables à la vûë, qu'ils ne ſeroient ſi on ne les tailloit point.

Or la ſatisfaction de la vûë en ce dernier point, dépend uniquement de la figure bien entenduë, & bien proportionnée, qu'une main habile peut donner à chaque Arbre.

Et pour ce qui eſt de l'abondance du beau, & du bon fruit, autant que l'induſtrie du Jardinier y peut contribuer, elle dépend premiérement de la connoiſſance qu'il

faut

faut avoir de chaque branche en particulier, pour ſçavoir celles qui ſont bonnes, & celles qui ne le ſont pas: Elle dépend en ſecond lieu de la diſtinction judicieuſe, qui eſt à faire parmi ces branches, pour ôter entiérement ce qu'il y en a de mauvaiſes, ou d'inutiles, & conſerver ſoigneuſement toutes les bonnes ſoit branches à bois, ſoit branches à fruit, avec cette circonſpection que ſi dans ces dernieres il y en a quelques-unes qui ne ſoient pas trop longues, on les laiſſera comme elles ſont: Mais à l'égard de la plûpart des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, ſelon que la raiſon de l'abondance, & même la figure de l'Arbre le peuvent ordonner. Cette abondance dépend, en troiſiéme lieu, du temps qu'il eſt à propos de prendre pour tailler: Car toutes ſortes de temps n'y ſont pas propres.

A l'égard des deux premiers chefs, qui regardent la connoiſſance, & la diſtinction des branches en general, je feray voir cy-aprés en quel ordre, & à quel uſage la nature les produit ſur les Arbres fruitiers; comme quoy les unes ſont propres à une choſe, les autres à une autre, & comme quoy ſur tout les unes ont plus de diſpoſition à fructifier, & les autres moins; & conclurray de là que c'eſt ſelon cet ordre, & cette intention de la nature, & ſelon ce plus & ce moins de diſpoſition, que differemment les unes des autres ces branches doivent être & conduites, & taillées.

Mais devant que d'entrer plus avant dans cette matiére qui a beaucoup d'étenduë, étant queſtion d'y expliquer ſur tout la maniere, ou les régles qu'on doit pratiquer dans la taille d'un grand nombre d'Arbres, qui d'ordinaire ſont infiniment differens les uns des autres, j'eſtime qu'il ne ſera pas mal à propos de dire premiérement, & le plus ſuccinctement que je pourray, ce que je penſe du temps de la taille, car c'eſt l'article ſur lequel on a le plûtôt décidé.

CHAPITRE III.

Du temps de la Taille.

IL y a peu de choſes à dire ſur le temps de tailler, parce que d'un aveu general il eſt ordinairement fixé à la fin de l'hiver, ou à l'entrée du printemps, c'eſt à dire un peu devant que les Arbres pouſſent, & quand à peu prés une partie de leurs bourgeons commence à s'enfler pour fleurir, & l'autre à s'alonger pour devenir branches: ce qui arrive infailliblement, lorſque les grands froids qui accompagnent pour l'ordinaire les mois de Novembre, Decembre, Janvier, & Février étant paſſez le renouveau vient, & que par conſequent l'air commençant à s'échauffer, & à s'adoucir, les Plantes qui avoient entiérement ceſſé d'agir pendant quatre mois, viennent, pour ainſi dire, à ſe réveiller, & recommencent en effet d'entrer en action: Ce premier mouvement ſe fait conſtamment à la tête devant que de commencer aux racines, mais cela s'entend ſi le froid a été aſſez grand pour interrompre leur fonction, car parmy nous aux années extrémement tendres il n'y a gueres plus d'interruption, que dans les Pays fort chauds: Nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit: Or ce renouvellement d'action exterieure eſt un ſignal aſſeuré, qu'il eſt temps de tailler.

On étoit autrefois ſi ſcrupuleux pour le temps précis de cette taille, qu'on n'oſoit

absolu-

ment y travailler que dans le décours les Lunes de Février, & de Mars: C'étoit presque la seule maxime, qui sur ce fait là parût bien établie, & qui fût en effet inviolablement observée; on peut dire que c'étoit une espece de routine, que la plûpart des Jardiniers affectoient avec une opiniâtreté incroyable, ou plûtôt que c'étoit une espece de tyrannie qu'ils éxerçoient, quand ils avoient affaire à des honnêtes gens amoureux de leurs Arbres fruitiers; on en étoit venu jusqu'à ce point d'habitude, que les uns & les autres auroient cru tout perdu si on avoit taillé hors le temps de ces décours. C'étoit une maladie invéterée, dont il ne se trouve encore que trop de méchans restes: je veux bien qu'en d'autres choses qui passent ma portée, & dans lesquelles je ne connois rien, il soit bon d'avoir égard aux Lunaisons, mais pour ce qui est de la taille des Arbres, & generalement de tout le Jardinage, je prétens faire voir cy-aprés dans le traité de quelques reflexions que j'ay faites sur l'Agriculture, que ces observations sont inutiles, & même chimeriques; & comme aprés en avoir été premierement imbû, j'en suis enfin pleinement désabusé, j'espere parvenir aussi à délivrer les Jardiniers de cette sorte de vision, ou d'ignorance, & en même temps délivrer les honnêtes gens de cette sorte d'inquiétude.

Il est bien vray qu'il est tres-bon de tailler dans la fin de Février, & au commencement de Mars, qui sont d'ordiuaire des temps de décours, mais il est encore rresvray que sans prendre garde à la Lune [a] on peut commencer à tailler, d'abord que les feuilles des Arbres sont tombées, c'est-à-dire dans la fin d'Octobre, ou au moins environ la Saint Martin, & qu'on peut continuer ensuite tout l'Hiver, jusqu'à-ce qu'on ait achevé: Et cela parce que comme d'ordinaire on a trois sortes d'Arbres à tailler les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter, j'estime qu'il y peut avoir de la sagesse, & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même temps, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plûtôt, & les autres plus tard: Par éxemple, je suis assez persuadé que plus un Arbre est foible & languissant, & plûtôt doit on le tailler, pour luy retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles, ou inutiles doivent dans un autre temps luy être ôtées, c'est-à-dire sur la fin de l'Hyver; & voilà pourquoy à l'égard de ceux-cy la taille de Novembre, Decembre, & Janvier est tres-bonne, & tres-salutaire, & même meilleure que celle de Fevrier, & de Mars; & par la raison des contraires plus un Arbre est fort, & vigoureux, & plus tard aussi peut-on retarder à le tailler; je veux dire qu'à son égard on peut non seulement sans peril, mais même fort utilement attendre à le tailler qu'on en soit venu jusqu'à la fin d'Avril.

J'avance en cela deux principes qui paroissent assez nouveaux: Ceux qui en voudront voir la preuve bien certaine, peuvent continuer de lire ce qui suit: A l'égard de ceux, qui voulans bien s'en reposer sur ma bonne foy, & sur mon experience ne demandent qu'à voir la suite de mes manieres d'agir, peuvent passer le reste de ce Chapitre, pour aller à celuy qui explique pourquoy on doit tailler.

Pour établir les deux principes que j'ai cy-devant avancez, je me sers de deux comparaisons, dont la premiere qui regarde la taille des Arbres foibles, est tirée de la conduite, que tiennent certains Meuniers bons œconomes, qui avec peu d'eau trouvent moyen de faire moudre un Moulin, auquel cependant il en faut beaucoup; & la

[a] Omnis Arborum putatio quandocumque fieri potest à tempore casûs foliorum. *Crescentius.*

& la seconde qui regarde la taille des Arbres tres-vigoureux, est prise d'autres Meuniers, qui sçachans combien les grands courans des crües d'eau sont dangereux pour leurs Moulins, laissent pour un temps perdre, ou couler l'abondance qui les incommoderoit; & enfin la rapidité étant passée, ils ferment les écluses, & ensuite employent ce qui leur reste d'eau, selon qu'il est expedient pour le nombre des roües qu'ils ont à entretenir.

Pour faire entendre ces deux comparaisons, je dis que la seve dans chaque Arbre m'y paroît être à peu prés ce qu'est l'eau dans chaque riviére : Je diray dans un autre endroit ce que l'eau est dans les tuyaux des fontaines jaillissantes.

Quelles que soient les Rivieres ou grandes, ou petites, toûjours est-il vray qu'elles sont belles, pourvû que le lit de chacune, tel qu'il peut être, soit d'ordinaire fourny d'une quantité d'eau proportionnée à ce qu'il est, & sans cela elles sont miserables, & peu estimées; ainsi trouve-t-on un Arbre beau tel qu'il soit (car il en est de grands, & de petits) pourvu que cet Arbre dans toutes ses parties fasse tous les ans d'assez beaux jets, & autant qu'il en convient à la condition de grandeur, & de grosseur dans laquelle il se trouve, & sans cela il est asseurément vilain, & miserable.

Or constamment durant que l'Arbre qui est dans un bon fond se porte bien, & qu'il ne fait point un froid assez grand pour avoir pû geler la terre jusqu'auprés des racines, car un tel froid arrête toute sorte de végétation, pour lors, dis-je à l'extremité des racines il s'en fait toûjours d'autres nouvelles, & par consequent il se fait toûjours de la seve nouvelle, comme je le preuve dans mes reflexions, & ainsi il monte perpétuellement de la seve tant dans la tige de l'Arbre, que dans toutes les branches dont la tête est composée, & cela plus, ou moins dans toute l'étenduë de chacun, selon que cette seve est en soy plus ou moins abondante, tout de même que dans une riviére, pendant que la source est bonne, & nullement empêchée, l'eau coule perpétuellement, non seulement dans le lit, que l'Art ou la nature luy ont préparé, mais aussi generalement dans tous les bras où elle se peut partager, c'est à-dire dans tous les ruisseaux, ou canaux qui se peuvent former le long de son cours, & cela plus ou moins, selon que cette eau est en soy plus ou moins abondante.

Quand on voit que l'Arbre est peu vigoureux, en sorte qu'il n'a fait aucuns jets qui soient beaux, ou qu'ayant été vigoureux les années précedentes il a cessé de l'étre, de maniere qu'il n'a plus fait de jets, ou au moins n'en a fait que de tres-petits, & tres-menus, nous pouvons dire que c'est une marque infaillible, ou que la source de la seve est naturellement foible & petite, ou qu'enfin elle l'est devenuë; si bien que n'étant pas capable, ou ne l'étant plus de faire effet en de longues branches, ny en beaucoup, & cependant étant necessaire qu'elle en fasse pour nôtre profit & nôtre satisfaction, il faut de bonne heure soulager cet Arbre du fardeau qu'il a, & qui est trop grand, eu égard à son peu de force, & de vigueur, & par consequent il faut de bonne heure luy retrancher entierement une grande partie de ses branches, afin que, pour ainsi dire, on boûche le plûtôt qu'on peut beaucoup de ces ouvertures par où il entroit partie de la seve de cet Arbre; & ainsi ce qui, par exemple, étant partagé en quarante rameaux paroissoit faire peu d'effet en chacun, cela même étant ensuite ramassé, & distribué a la moitié moins, se trouvera suffisant pour faire sur cet Arbre de plus grandes productions, quoy que veritablement moins nombreuses: C'étoit une riviére dont la source étoit ou naturellement foible, ou notablement

diminuée, & qui cependant toute telle qu'elle étoit étant encore partagée en trop de bras ne pouvoit rien faire de considerable en pas un endroit, mais étant industrieusement ramassée, ou bien reduite, & ressetrée en moins d'étenduë, de sorte qu'il ne s'en pert plus nulle part, comme elle avoit accoûtumé, elle se trouve par ce moyen capable de tourner au moins quelque rouë: Une chaussée, ou des écluses faites de bonne heure, ont fait icy ce que la bonne fortune d'une Riviére plus abondante fait à l'égard de plusieurs rouës.

Et voilà ce qui m'a engagé à conseiller de tailler de bonne heure les Arbres foibles, & cela même apprend qu'il les faut tailler fort court, ainsi que nous le montrerons cy après.

Or ce qui prouve bien à l'égard de la taille de ceux-là, doit ce me semble, par la regle des contraires, servir de lumiere à l'égard de la taille des Arbres vigoureux, soit pour la faire plus tard, soit pour laisser à chacun davantage de charge.

Constamment nous n'avons d'Arbres fruitiers que pour avoir du fruit, & constamment ce fruit ne vient communément que sur ces branches foibles, car les grosses n'en font guere, leur fonction étant de faire quelqu'autre chose d'assez important: C'est ainsi que les grands torrens ne sont pas propres pour faire moudre, au contraire ils sont sujets à tout engorger, ou à tout rompre; leur fonction est de servir à autre chose, par exemple au transport des voyageurs, au transport des fardeaux, & des Marchandises, &c. Ce ne sont donc que les médiocres qui sont icy utiles à la mouture: Ainsi un Arbre étant tres vigoureux ne fait d'ordinaire que des grosses branches, & sur tout à l'entrée du Printemps où sont les grandes cruës de seve, & n'en sçauroit commencer de ces foibles, dont nous avons besoin pour le Fruit.

Or à un tel Arbre qui doit estre taillé afin qu'il donne du Fruit, & que cependant il ait une figure agréable, il ne faut pas seulement luy laisser beaucoup de charge soit pour le nombre des branches, soit pour l'étenduë de chacune, ce qui en effet est absolument néceſsaire, il faut encore quelque chose de plus, & comme c'est particuliérement à ces extrémitez sur lesquelles à l'entrée du Printemps se font les grands effets de la seve nouvelle, il y faut, pour ainsi dire, laisser passer la fougue, & la furie de la premiere action: C'est pourquoy un tel Arbre a besoin d'estre taillé plus tard, c'est-à-dire qu'il ne le doit estre que quand la premiere impétuosité de seve sera passée, il luy en restera encore suffisamment pour faire que sur ces sortes de branches ainsi taillées aprés coup, il pousse en même temps & de gros jets pour la figure, & de ces foibles que nous souhaitons pour le Fruit.

Ce n'est pas que, comme je diray cy-aprés, le meilleur expédient en fait d'Arbres tres-vigoureux, & même s'il m'est permis de parler ainsi, opiniâtres à l'égard du Fruit, le meilleur expédient, dis-je, ne soit d'aller à la source de leur vigueur, qui sont les racines: C'est cette vigueur qu'il faut affoiblir, & par consequent il faut diminuer le nombre des racines qui travaillent le mieux, & par ce moyen on diminuera l'effet qui provient de plusieurs bonnes ouvriéres, lesquelles agissant en même temps font plus de seve qu'il n'en faut à tel Arbre fruitier: Car enfin il faut, que selon nôtre intention il fasse promptement du Fruit dans une figure contrainte, & qui ne lui est nullement naturelle, & il ne le peut, quand la seve étant par trop abondante il ne se fait par tout que de trop grosses branches.

L'expe-

L'experience qu'un chacun pourra cy aprés acquerir en pratiquant ces deux maximes, & particuliérement celle qui regarde la taille des Arbres foibles, cette experience, dis-je, achevera sans doute de les établir pour toûjours; & pour les autres Arbres, je répons qu'il n'y a personne qui ne s'en trouve tres-bien, & je répons sur tout que ce sera un grand secours pour les Jardiniers qui ont un grand Fruitier à conduire, & qui, comme il est fort à souhaiter, veulent tailler eux-mêmes la plûpart de leurs Arbres.

Or comme je croy qu'ils ne sçauroient mieux faire que de suivre ce conseil, aussi me paroissent-ils tres-blâmables, si pour commencer à tailler ils attendent qu'on en soit à la fin de l'Hyver, & au temps de ces décours de Fevrier, & de Mars, parce que c'est pour lors le temps du grand accablement de toutes sortes d'ouvrages pour les Jardiniers: Tout vient tout à coup à l'entrée du Printemps, les labours de tout le Jardin, les semences de la plûpart des Plantes potagéres, l'œilletonnement des Artichaux, les differentes couches à faire, le nettoyement des Allées, si bien que c'est un étrange embarras d'avoir encore pour lors à faire le plus important de tous les ouvrages; car enfin c'est le seul où il n'y a point de petites fautes à faire, elles sont toutes grandes, & pernicieuses, c'est la taille de beaucoup d'Arbres, & peut être grands Arbres, tant en Buisson qu'en Espalier, sans oublier le premier palissage de ceux-cy, & par ce moyen, comme tout s'y fait avec précipitation, aussi pour l'ordinaire tout s'y fait-il assez mal: Car a vray dire, chaque chose pressant également d'être faite, il y en a peu à qui on puisse donner tout le temps, & toute l'application necessaire.

J'ay dit en passant que je ne faisois nul cas des décours &c. mais je n'ay pas répondu à une objection que quelques Jardiniers prétendent invincible, & dans laquelle à mon sens, ils se trompent infiniment; c'est, disent-ils, que la gelée d'Hyver peut gâter l'extremité de la branche taillée, & que s'il n'y a pas tant à craindre pour les Fruits à Pepin, tout au moins cela est-il fort dangereux pour les Fruits à Noyau, dont, à ce qu'ils pretendent, le bois est fort délicat, parce qu'il est fort moëleux; je me contente de supplier tous ces scrupuleux de se défaire de cette apprehension, & je les asseure que l'experience qu'ils en feront sans prévention, achevera de les guérir pleinement de leur erreur: Nous avons eu depuis sept, ou huit ans les plus rudes Hyvers, qu'aucun homme vivant se souvienne d'avoir vû. J'avois taillé tous mes Pêchers devant cette grande rigueur, & ne me suis jamais apperçu qu'il en fût arrivé le moindre inconvenient.

Constamment je trouve qu'il fait bon de tailler tout autant de fois que le froid n'est point assez violent pour incommoder personnellement celuy qui taille: Il n'y a que de certains jours de givre, que le bois des Arbres étant tout couvert de verglas la serpette quelque bien affilée qu'elle soit, ne sçauroit passer, c'est-à-dire ne sçauroit couper net; & ainsi comme il faut trouver du plaisir dans cette taille, on n'y en trouve seurement point dans ces temps-là, & partant il est necessaire d'attendre à tailler que ce verglas soit entiérement fondu, & passé.

Les temps propres à tailler étant réglez, il en faut venir à quelque chose de plus important, & de plus curieux.

Comme rien ne sied mieux, & n'est plus naturel à un Ouvrier que de sçavoir au vray pourquoy il fait l'ouvrage auquel il travaille, aussi ne croy-je pas qu'il y ait rien

ny de plus ſtupide, ny de plus indigne d'un homme que d'agir ſimplement par coûtume, & par habitude: C'eſt un defaut qui n'eſt que trop ordinaire dans la plûpart des Jardiniers, ils ne ſe mettent guére à tailler que parce que c'eſt l'uſage de le faire. Je ſuis perſuadé qu'il eſt indiſpenſablement neceſſaire de ſçavoir quelque choſe de plus, ou qu'autrement on ne ſçauroit parvenir à bien tailler, c'eſt une verité que je tiens inconteſtable : Je ne ſçaurois ſouffrir qu'un Jardinier ſe trouve embaraſſé, & preſque tout interdit, quand on vient à luy demander la raiſon pourquoy il taille, & voilà le ſujet que je m'en vais traiter dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE IV.

Des raiſons qui obligent de tailler.

NOus avons deux principales raiſons qui preſcrivent, & autoriſent la taille.

La premiére eſt pour avoir ſeurement plus grande abondance de beaux Fruits, & même en avoir plutôt.

Et la ſeconde, pour faire qu'en tout temps l'Arbre ſoit plus agreable à la vûë qu'il ne ſeroit, ſi on ne le tailloit pas: On ne peut pas diſconvenir, que ce n'eſt pas ſeulement le fruit, & les feuilles qui rendent un Arbre beau, ce ſont veritablement ſes plus grands ornemens, mais il y faut encore quelque autre choſe, puiſque n'ayant pas du Fruit tout le long de l'Année, il eſt à ſouhaiter que quand il eſt dépoüillé de ſes agrémens, ou qu'il n'eſt pas encore en âge de les avoir tous, il ſoit au moins compoſé, & tourné de maniére qu'il donne du plaiſir à le voir.

Or ce qui, outre l'importance du Fruit rend un Arbre agreable à la vûë, n'eſt autre choſe que la belle figure qu'un Jardinier habile luy ſçait donner; & comme nous avons de deux ſortes d'Arbres, ſur leſquels particuliérement nous éxerçons la taille, ſçavoir les Buiſſons, & les Eſpaliers, il faut établir de bons principes pour ſe conduire ſagement aux uns & aux autres: Ces principes regardent principalement les groſſes branches, ſans leſquelles on ne ſçauroit avoir de beaux Buiſſons, & par le moyen deſquelles il eſt aiſé, & même infaillible de parvenir a les avoir beaux; tout le myſtere de cette operation ſera dévelopé dans les Chapitres qui traitent de la maniere de tailler tant les Buiſſons que les Eſpaliers, n'y ayant point d'autres regles pour les uns que pour les autres.

Je dis d'abord que pour ces deux ſortes d'Arbres il faut convenir que leur figure étant ſi oppoſée l'une à l'autre il faut par conſequent que leur beauté ne le ſoit guére moins; il eſt donc à propos d'établir en quoy particuliérement j'eſtime que peuvent conſiſter ces deux ſortes de beautez ſi differentes.

Et peut-être aprés cela ne ſera-t-il pas mal à propos de comparer à cet égard le bon Jardinier à l'habile Sculpteur: Car comme celuy-cy, conformément à l'idée dont il a l'imagination pleine, doit voir tout d'un coup, dans ſon bloc de marbre, la figure qu'il en veut travailler, & par conſequent y voir diſtinctement où ſeront chacune des belles parties, dont elle ſera compoſée.

Ainſi l'habile Jardinier, conformément à l'idée qu'il ſe ſera faite d'un bel Arbre, doit voir tout d'un coup, dans quelque Arbre que ce ſoit, ce qu'il a à faire, ſoit pour

le

le rendre beau quand il ne l'eſt pas, ou pour luy conſerver ſa beauté quand il l'a acquiſe, ſoit pour le rendre utile ; y voir par exemple, où ſeront les fruits, & par conſequent les branches qui les produiront, y voir les branches qu'il faut ôter, & celles qui faut conſerver pour en faire une agreable figure, &c. Et même comme de temps en temps le Sculpteur s'éloigne de ſon ouvrage pour voir s'il éxecute aſſez bien ſa penſée, auſſi le Jardinier habile en taillant ſon Arbre doit-il faire la même choſe à l'égard de cet Arbre, c'eſt-à-dire, s'en éloigner de temps en temps pour voir s'il donne veritablement dans la belle figure qu'il prétend.

Mais devant que d'expliquer cette idée de beauté des Arbres, il faut ſe ſouvenir que, comme j'ai dit dans le traité des Plans, nous avons peu de ceux qu'on appelle Fruitiers, qui naturellement demeurent bas, nains, & pour ainſi dire rampans, ſoit pour nous faire des Buiſſons, ſoit encore moins pour nous faire des Eſpaliers : Tous les Arbres ſuivans la pente que la nature leur a donnée, cherchent à s'élever, & par conſequent ce n'eſt que l'induſtrie des Jardiniers, qui s'opoſant au cours de la nature, les empêche de former des tiges, & de devenir grands.

Ces Jardiniers ſçachans que, comme nous avons déja dit, la ſeve qui doit faire ces tiges, eſt à peu prés dans les Arbres tout de même que l'eau, qui doit faire le jet des Fontaines jailiſſantes, eſt dans les tuyaux ; ils ont conclu de là que, s'ils boûchoient le paſſage qui porte cette ſeve en haut, comme il eſt aiſé en étronçonnant les Arbres, il n'y auroit plus d'apparence de tige, & partant cette ſeve qui eſt en action pour ſortir, ſans pouvoir abſolument en être empêchée, ne trouvant plus de paſſage pour monter où elle devoit, crevera à l'endroit où ſon cours a été rompu, & y fera le même effet qu'elle auroit pû faire plus haut, ſi elle avoit eu la liberté d'y monter ; ſi bien que cette ſeve ſortant ſur les côtez non ſeulement par beaucoup d'ouvertures qui y ſont déja toutes formées, mais auſſi par d'autres qu'elle même s'y fera, à proportion qu'elle ſera abondante, elle produira à droit & à gauche une aſſez bonne quantité de belles branches.

Il faut préſentement dire, que ſi l'Arbre étronçonné eſt en plein air, il pourra être diſpoſé à faire un beau Buiſſon, & s'il eſt prés de quelque muraille, il pourra être diſpoſé à faire un bel Eſpalier. J'ay auſſi expliqué dans le même traité des Plans ce que c'eſt que Buiſſon, & ce que c'eſt qu'Eſpalier : J'y ay expliqué l'intention qu'on a eu en les faiſant, & l'uſage que nous en devons tirer, j'y ay pareillement expliqué que quand les murailles ſont hautes, on y plante des Arbres de tige pour garnir cette hauteur, & que là au lieu de leur laiſſer la liberté de faire un Arbre rond, comme ils feroient s'ils n'étoient point gênez, on contraint leurs branches, tout de même que celles des Arbres étronçonnez, ainſi que nous l'allons faire voir, aprés avoir premiérement expliqué en quoy conſiſte la beauté des uns, & des autres, c'eſt-à-dire des Arbres en Buiſſon, & des Arbres en Eſpalier.

CHA-

CHAPITRE V.

De l'idée de beauté que demandent les Buissons.

LA beauté des Buissons demande deux conditions, l'une qui regarde la tige, & l'autre qui regarde la tête : Selon la premiére condition, les Buissons doivent être bas de tige, & selon la seconde, ils doivent avoir la tête ouverte, c'est-à-dire vuides de grosses branches dans le milieu, ils la doivent avoir ronde dans sa circonference, & également garnie de bonnes branches sur les côtez.

J'expliqueray plus particuliérement cy-aprés ce que j'entens par cette ouverture du milieu, & ce sera à l'endroit où je diray ce qu'il faut faire pour y parvenir, mais cependant il faut bien comprendre les quatre conditions de cette figure,& s'en bien persuader pour entendre utilement mes maximes de la taille, & s'y rendre habile, en cas qu'on les approuve assez pour les vouloir pratiquer.

Je ne dis rien encore pour la hauteur de toute la tête de ces Buissons,elle dépend de l'âge des Arbres, étant basse à ceux qui sont encore jeunes, & s'élevant à tous, à mesure qu'ils croissent : Mais autant qu'il est possible, je voudrois bien qu'elle ne passât pas six ou sept pieds : Il vaut mieux, ce me semble, que ces Arbres croissent en étenduë de circonference, & de largeur, que de les laisser monter haut. Le plaisir de la vûë qui craint tout ce qui la borne trop, & particuliérement dans les Jardins, & de plus la persecution des vents qui abbattent facilement les fruits des Arbres élevez, me font fixer à cette mesure : Comme la taille des Buissons est infiniment plus difficile, & par consequent contient beaucoup plus de régles que la taille des Espaliers, je commenceray par celle-cy devant que de parler de l'autre.

CHAPITRE VI.

De l'idée de beauté que demandent les Espaliers, & les maximes du palissage.

POur faire que des Espaliers ayent la beauté qui leur convient, je croy qu'il faut principalement que toutes les branches de chaque Arbre en garnissant sur les côtez l'endroit de muraille qu'elles doivent garnir, soient si bien tirées, & si également placées à droit & à gauche, que dans toute leur étenduë, à les prendre d'où chacune commence, jusqu'à toutes les extrémitez de leur hauteur, & de leur rondeur, on ne puisse appercevoir aucune partie de l'Arbre ny plus vuide,ny plus pleine l'une que l'autre, en sorte que d'un coup d'œil,on voye distinctement tout ce qui le compose jusqu'à le pouvoir aisément conter si on veut : Le vuide est le grand defaut des Espaliers, comme le plein est le grand defaut des Buissons, & quand je veux mes Espaliers pleins, je n'entens pas qu'ils soient pleins de méchantes branches vieilles, usées, inutiles, comme beaucoup d'ignorans affectent ; ny tout de même quand je veux mes Buissons ouverts dans le milieu, je ne veux pas qu'ils soient vuides comme le dedans d'un verre, &c. J'exhorte particuliérement tous les Jardi-

niers

niers de bien prendre ces deux idées de beauté.

A l'égard de la beauté des Espaliers, il est veritablement désagreable d'y voir quelquefois des branches, qui se croisent, & autant qu'il est possible il le faut éviter; mais parce que le vuide, comme je viens de dire, est à mon sens le defaut le plus contraire à la beauté de ces sortes d'Arbres, je suis d'avis que préferablement à toutes choses on s'étudie à l'empêcher; si bien que par cette raison je veux qu'il soit permis, & même ordonné de croiser en quelques rencontres, & que particuliérement pour les grosses branches, qui seules font le fondement de toute la beauté de l'Arbre, il soit quelquefois permis de les passer par dessus ces grosses, autrement on courroit entiérement risque de tomber dans le désagrément de ce malheureux vuide.

Ces petites branches, qu'il faut pour ainsi dire, regarder icy comme branches de passage, sont ordinairement, comme nous avons dit, les seules qui doivent donner du fruit, & voilà ce qui les a fait soigneusement & précieusement conserver: Mais comme aprés avoir donné ce fruit elles doivent infailliblement perir, aussi seront-elles bien tôt retranchées de nôtre Espalier, & par consequent feront bientôt cesser le reproche du croiser, qu'elles auront pû attirer au Jardinier; mais cependant elles l'auront défendu de cet autre reproche qui est beaucoup plus à craindre, c'est-à-dire du manque de fruit.

Il ne faut donc croiser que dans la derniére nécessité; si bien que quand on peut s'en empêcher, je condamne entiérement les Jardiniers, qui par négligence, ou par malhabileté ont en cela ruiné l'agreable symmétrie que leurs Espaliers auroient pû avoir.

Et parce que premiérement c'est de la taille que dépend le seul moyen de donner à chacun de ces Arbres la beauté dont je viens de parler: Qu'en deuxiéme lieu, chaque Arbre étant composé de deux parties, dont l'une s'appelle le pied ou la tige, & l'autre s'appelle les branches, c'est bien veritablement sur ces deux parties que se fait la taille, mais bien plus sur les branches que sur la tige.

Et parce que principalement dans les Arbres il y a, comme nous avons dit, de plusieurs sortes de branches fort differentes les unes des autres, toutes ayant leurs raisons particuliéres, soit pour être entierement ôtées, soit pour être conservées, & parmi ces conservées, les unes doivent être racourcies à cause qu'elles sont trop longues, les autres devant demeurer toutes entiéres; & que par consequent il y a de grands égards à avoir pour bien conduire les unes & les autres.

Je croy qu'indispensablement je dois essayer de démêler, si je puis, toutes les distinctions qui sont à faire parmy ces branches, ou autrement il ne sera pas possible de rien entendre aux maximes que je prétens établir pour bien tailler.

Il me semble que je dois en user icy de la même maniere à peu prés qu'on en use pour montrer à lire: La premiére chose qu'on fait est d'apprendre à connoître les Lettres de l'Alphabet; la seconde est d'apprendre à se servir de ces Lettres pour en joindre deux ou trois ensemble qui fassent des syllabes; & la troisiéme enfin est d'apprendre l'union de plusieurs syllabes pour faire des mots entiers; & ces mots se trouvant plusieurs de suite composent & la ligne, & la page, &c.

Ainsi veux-je premiérement apprendre à bien connoître les branches de nos Arbres fruitiers, leur donner des noms qui marquent ce qu'elles sont, & apprendre

ensuite l'usage & la fonction particuliére de chacune, pour faire que plusieurs ensemble bien placées rendent les Arbres beaux, & les mettent en état de donner promptement abondance de bons fruits. Peut-être qu'à l'occasion de cette comparaison ne seroit-il pas mal à propos de dire, que comme dans la lecture les mots ne se forment que par la fonction réciproque des voyêles, & des consonnes, aussi nos Arbres ne deviennent beaux que quand ils ont en même temps une proportion raisonnable de branches à bois & de branches à fruit; en sorte que comme ny les voyêles seules, ny les consonnes seules ne font point de mots, & de discours, aussi ny les branches à bois seules, ny les branches à fruit seules, ne font point de beaux Arbres fruitiers.

CHAPITRE VII.

Des branches en general.

POur bien entendre la doctrine des branches, il y a cinq choses importantes à sçavoir.

Premiérement que comme elles sont une bonne partie de l'Arbre, il en sort de deux endroits de cet Arbre; les unes sortent immédiatement de la tige, & ce sont les premiéres, & pour ainsi dire les aînées, ou les meres; le nombre de celles-cy n'est pas grand, les autres sortent ensuite de ces premiéres, & sont comme les filles de ces meres branches: Le nombre de ces derniéres est infini; car successivement chacune vient à être à son tour la mere-branche de beaucoup d'autres.

Il faut sçavoir en second lieu, que du corps de chaque branche, quand l'Arbre se porte assez bien, il en vient tous les ans de nouvelles à son extremité; & cela plus ou moins selon la force, ou la foiblesse de cette branche que je veux nommer mere-branche par rapport aux nouvelles qu'elle produit.

Il faut sçavoir en troisiéme lieu, que ces branches nouvelles viennent en deux façons, les unes dans un ordre réglé qui est le meilleur, le plus commun, & le plus ordinaire, les autres dans un ordre déréglé, qui est le moins commun, & le moins ordinaire.

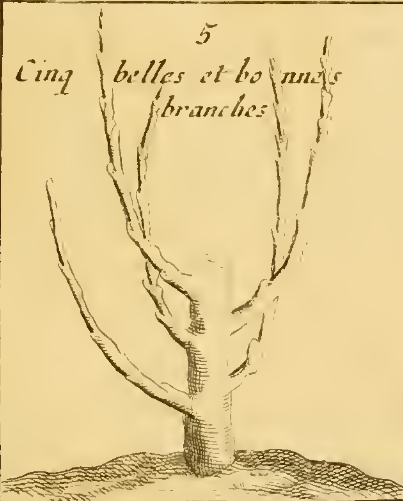
Cet ordre le plus commun, & le meilleur de la production des branches nouvelles quand il en sort plus d'une est que, quoy que les unes & les autres soient en même temps issuës de l'extremité d'une plus ancienne, soit taillée, soit non taillée, cependant elles sont réguliérement toutes differentes de grosseur & de longueur, car chacune des plus hautes placées se trouve & plus grosse, & plus longue que chacune des autres qui sont immédiatement au dessous d'elle en raprochant de la tige: J'ay dit quand il en sort plus d'une, car quand la mere-branche n'en fait qu'une la fille à la fin de l'Eté se trouve aussi grosse que la mere, & est tres-bonne; quand cette mere-branche en fait deux, celle qui est venuë toute à l'extremité, & que je nomme la premiére, ou la plus haute est plus grosse & plus longue que celle qui est venuë immédiatement au dessous, & que je nomme la deuxiéme, ou la plus basse; & pareillement quand la mere branche en produit trois, quatre, cinq, &c. comme la premiere, c'est-à-dire la plus haute a plus de grosseur & de longueur que la seconde, aussi


Differentes situations des
1
Une belle et bonne
branche venuë selon
l'ordre de la nature

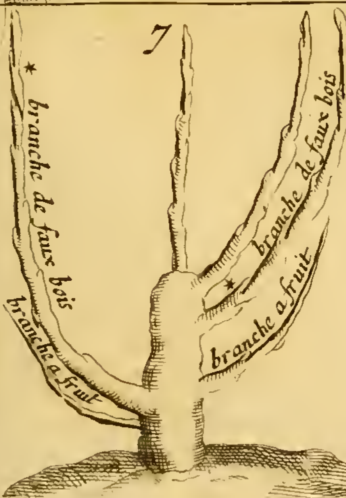

premieres branches que
arbre nouveau plante
2
Deux belles
et bonnes
branches

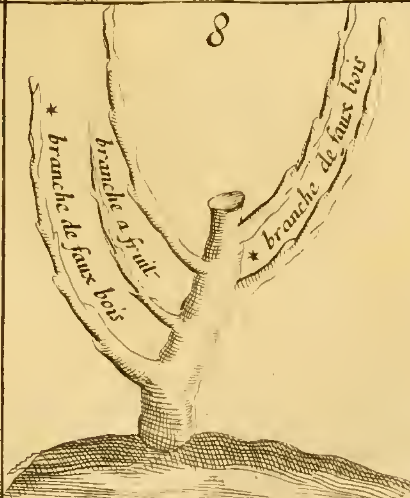

fait quelquefois un
3
Trois belles et
bonnes branches

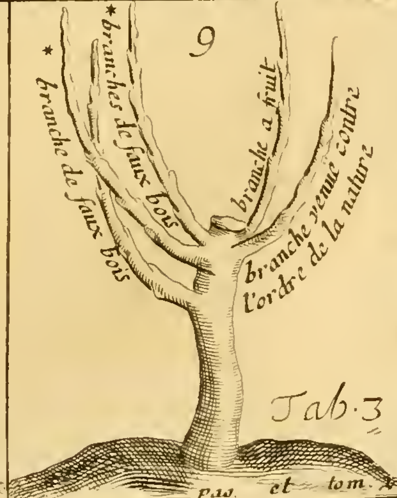

4
Quatre belles et
bonnes branches


5
Cinq belles et bonnes
branches


6
Quatre belles et grosses
branches avec quelques
foibles


7
* branche de faux bois
branche a fruit
branche de faux bois
*
branche a fruit


8
* branche de faux bois
branche a fruit
* branche de faux bois


9
* branche de faux bois
* branches de faux bois
branche a fruit
branche venuë contre
l'ordre de la nature
Tab·3
pas. et tom.

aussi cette seconde a plus de grosseur & de longueur que la troisiéme, & la troisiéme plus que la quatriéme, & ainsi de suite, quelque quantité de branches nouvelles que la mere-branche vienne à produire comme il paroît aux figures.

Cela posé il est facile de juger que l'ordre le moins commun, & le moins bon de la production des branches nouvelles est, quand l'ordre commun est perverti en sorte qu'il y en a de foibles à l'endroit où il devroit y en avoir de grosses, & qu'au contraire il y en a de grosses à l'endroit où elles devroient être foibles, & où peut-être il n'y en devroit avoir aucune, comme il paroît dans la figure aux branches qui sont marquées d'une *

Ce n'est pas assez de sçavoir d'où les branches sortent, & quel est l'ordre dans lequel elles sortent, il faut sçavoir en quatriéme lieu, que comme ce plus grand, ou ce moins grand nombre de ces nouvelles branches dépend de la force, ou de la foiblesse de la mere-branche, je croy que pour me faire mieux entendre, il est à propos que dans ce nombre de branches je nomme fortes celles qui sont grosses, & que je nomme foibles celles qui sont menuës, chacune de ces branches ayant pour ainsi dire sa fonction réglée sur le pied de sa force, ou de sa foiblesse; en sorte que rarement leur arrive-t-il d'entreprendre l'une sur l'autre, tant elles sont attachées chacune à satisfaire au premier devoir que la nature paroît leur avoir imposé en les formant.

En cinquiéme lieu, il faut sçavoir, & c'est icy le point le plus important, que parmy toutes les branches tant les fortes que les foibles il y en a qui ont le veritable caractere de bonnes, & de celles-là on en doit conserver beaucoup; il y en a aussi qui ont le veritable caractere de mauvaises, aussi leur donne-t-on un nom de reprobation. Reguliérement presque toutes celles-là doivent être entiérement bannies: Voyons par où on peut seurement connoître les unes & les autres.

CHAPITRE VIII.

Pour connoître la difference des bonnes & des mauvaises branches.

NOus avons deux marques certaines & indubitables à l'égard des Arbres fruitiers, pour démêler seurement leurs bonnes, & leurs mauvaises branches les unes d'avec les autres, soit quand elles sont encore sur l'Arbre, soit quand elles en ont été retranchées: Une de ces marques se prend de la difference de leurs situations, & de leur origine, & l'autre se prend de la difference de leurs yeux.

Je suppose que tout le monde sçait que sur chaque branche il y a des yeux, c'est-à dire de petits endroits noüeux, & un peu plus élevez que le reste de l'écorce; c'est à ces petits endroits où les feüilles sont actuellement attachées, comme on les y voit pendant l'Eté, ou au moins y en a-t-il eu d'attachées quelque temps auparavant: mais ou elles en sont tombées d'elles-mêmes, ou peut-être en ont-elles été arrachées.

Ce que nous apprenons de cette difference de situation, & d'origine est premiérement, que les branches pour être bonnes doivent absolument & uniquement naître de l'extremité de celles qui étoient restées sur l'Arbre à l'entrée du Prin-

temps, soit qu'elles eussent été formées dans l'année derniére, ou quelques années auparavant, & encore soit que les unes, & les autres ayent été taillées, comme c'est l'ordinaire, soit qu'elles ne l'ayent pas été, comme il arrive quelquefois, & par exemple aux Arbres de tige. Enfin comme nous ne parlons icy que des Arbres sujets à la taille, il faut convenir que c'est seulement de l'extremité des branches, qui quelqu'âgées qu'elles soient ont été taillées au temps de la derniere taille que doivent venir les branches nouvelles: En second lieu ce que nous apprenons de la difference de situation, & d'origine des branches nouvelles, est que ces branches pour être bonnes, doivent avoir été produites dans l'ordre le plus ordinaire & le plus commun de la nature, selon que nous l'avons cy-devant expliqué.

De-là il faut conclure deux choses: La premiére que toute branche qui au lieu d'être venuë de l'extremité de celle qui avoit été formée l'Eté précedent, ou au moins de l'extremité de celle qu'on avoit racourcie à la taille derniére, est cependant sortie d'un autre endroit de l'Arbre soit de la tige, soit de quelqu'autre vieille branche qui n'avoit pas été taillée, il faut dis-je conclure que telle branche quelle qu'elle soit, grosse ou menuë, est une branche mauvaise, comme je le feray voir cy-aprés.

Et ce qu'il faut conclure en second lieu est, que toute branche qui au lieu d'être venuë dans le bon ordre de la nature, se trouve ou plus grosse, ou plus longue que celle qui est immédiatement au dessus d'elle, tirant vers l'extremité supérieure; il faut, dis-je, conclure que telle branche est pareillement mauvaise: C'est pour ces sortes de branches qu'a été fait le nom de faux bois, pour dire que ce sont branches incapables de faire ce que nous cherchons, il les faut traiter tout autrement que les bonnes; il y aura pour cet effet des maximes particuliéres.

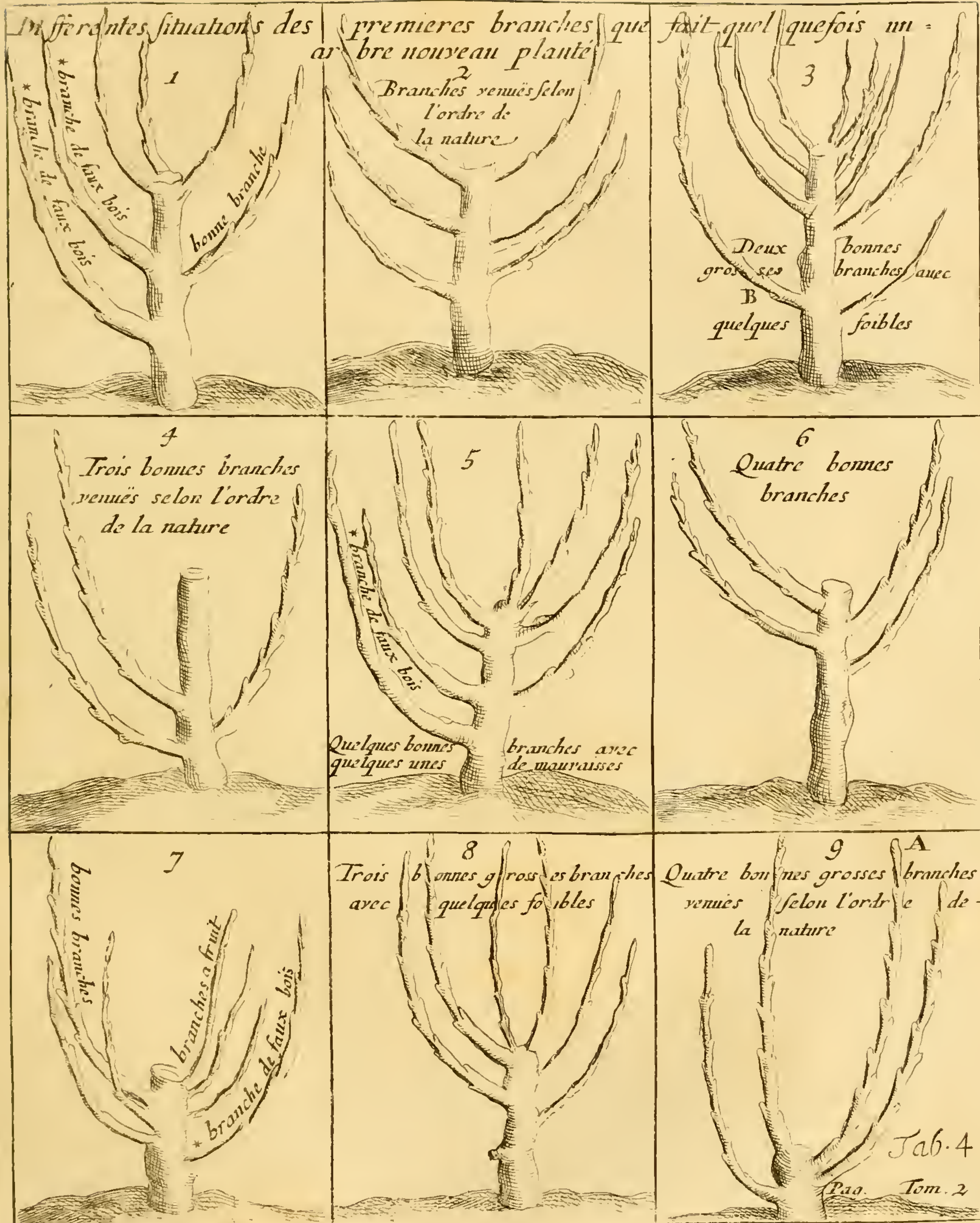
Or comme je ne croy pas qu'il suffise d'avoir, ce me semble, assez intelligiblement expliqué la difference des branches par celle qui est fondée sur la difference de leurs situations, & de leur origine, il faut encore expliquer cette autre qui est fondée sur la difference de leurs yeux.

La marque des bonnes, par cette difference des yeux, demande que dans toute l'étenduë de la branche ces yeux y soient gros, bien nourris, & fort prés les uns des autres, comme aussi la marque des mauvaises par ces mêmes yeux est, que dans tout le bras de telles branches ces yeux y soient plats, mal nourris, à peine formez, & fort éloignez les uns des autres.

Ces deux differentes marques tant par les situations, que par les yeux sont aisées à connoître dans les figures cy jointes A. B. dans lesquelles les mauvaises sont marquées d'une *

On y en voit de fort bonnes, & de fort mauvaises tant parmy les grosses ou fortes, que parmy les menuës ou foibles; & à l'égard de celles-cy la foiblesse est quelquefois si excessive, que comme branches chifonnes & incapables de fructifier, ou au moins de nourrir & soutenir la pesanteur de leur fruit, il les faut entiérement retrancher de nos Arbres fruitiers, & sur tout des Buissons où l'on n'attache pas les branches, parce que pour bien faire nous ne devons rien souffrir qui ne soit bon.

Les bonnes foibles, je veux dire, celles qui se trouvent bien placées, & qui sont d'une grosseur, & longueur médiocre, sont pour ainsi dire, des instrumens propres, & asseurez pour faire promptement de beaux & de bons fruits, & le font infailliblement,


Differentes situations des premieres branches que fait quelquefois un arbre nouveau planté
1
branche de faux bois
branche de faux bois
bonne branche
2
Branches venuës selon l'ordre de la nature
3
Deux grosses bonnes branches avec quelques foibles
B
4
Trois bonnes branches venuës selon l'ordre de la nature
5
branche de faux bois
Quelques bonnes branches avec quelques unes de mauvaises
6
Quatre bonnes branches
7
bonnes branches
branches a fruit
branche de faux bois
8
Trois bonnes grosses branches avec quelques foibles
9
A
Quatre bonnes grosses branches venuës selon l'ordre de la nature
Tab. 4
Pag. Tom. 2

ment, pourvu que la gelée ne gâte rien, soit pendant la fleur, soit peu de temps aprés que les fruits sont noüez, car telles branches ne manquent guere de faire des boutons à fleur, & même elles ne peuvent absolument servir à autre chose qu'à faire du fruit; à moins que contre l'ordre naturel, & ordinaire de la végetation, il leur arrive de certains débordemens de seve qui les grossissent extraordinairement, & leur font changer de condition, c'est-à-dire les convertissent en branches à bois, ce qui se fait quelquefois en toutes sortes d'Arbres, & particuliérement à ceux qui ont été mal taillez: J'expliqueray cy-aprés quelle conduite il faut tenir en telles occasions.

Les bonnes fortes, dont le principal usage est de commencer, & ensuite de continuer à donner aux Arbres la figure qui leur convient, & qu'ils ne peuvent avoir que par leur moyen, sont particulierement employées à faire tous les ans à leur extremité d'autres bonnes branches nouvelles, les unes fortes, & les autres foibles, comme il paroît dans la figure A. & c'est à se bien servir des unes & des autres que consiste la grande habileté du Jardinier.

Et pour cet effet, comme il est important de conserver les bonnes foibles, à cause du fruit, en vûë duquel particuliérement on se donne des Jardins fruitiers; aussi est-il necessaire de travailler sagement à l'égard des bonnes fortes: Il faut bien veritablement, à l'extremité de chaque vieille branche, conserver quelques-unes de ces nouvelles grosses qui y sont venuës, mais d'ordinaire cela ne va qu'à un petit nombre, par éxemple à une seule, & quelquefois si la mere-branche est extraordinairement vigoureuse, cela peut aller à deux, & à trois; comme je feray voir cy-aprés en expliquant la maniére de tailler, & pour cela il faut de grandes raisons; car si on en conservoit beaucoup, on tomberoit sans doute dans l'inconvénient de la confusion, inconvenient qui gâte toute la disposition à fruit, aussi-bien que toute la beauté de la figure.

Il faut principalement être assez éclairé pour sçavoir ôter entiérement les inutiles, soit parce qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité; & cependant à l'égard de celles qu'on conserve, leur régler une longueur proportionnée à leur force, & à la force de tout l'Arbre, de maniére que chacune puisse ensuite justement produire à son extremité, autant de bonnes branches qu'on en a besoin, soit pour le fruit, soit pour achever de composer aux Arbres la beauté dont est question, ou pour l'entretenir quand elle est une fois établie; & voilà ce qu'on appelle la taille ordinaire des Arbres.

CHAPITRE IX.

De l'explication des mots de fort & de force, de foible & de foiblesse.

COMME dans ce Traité de la taille je suis nécessairement obligé de me servir souvent des mots de fort & de force, de foible & de foiblesse, & que ce sont des termes équivoques, & par conséquent capables de faire de la peine au Lecteur, j'estime que devant que d'en venir au détail de cette matiére, je dois établir succinctement en quel sens je les prens. Il faut que je n'oublie rien de ce qui peut

m'ayder à prévenir l'ambiguité que ces termes pourroient faire naître dans mes maximes, autrement il est à craindre que faute d'être bien entenduës, paradoxes comme elles sont, elles n'ayent pas d'abord toute l'opprobation que je leur souhaite, & que j'espere leur procurer dans la suite.

Toutes les fois donc que je parle icy de branches fortes, & de racines fortes, c'est, comme j'ay cy-devant marqué, de celles qui sont grosses que j'entens parler; comme aussi quand je parle de branches foibles, c'est de celles qui sont menuës que je parle: Et de plus, quand je parle d'un Arbre fort, j'entens un Arbre vigoureux, c'est à dire un Arbre qui pousse beaucoup de belles & de grosses branches; & quand je parle d'un Arbre foible, j'entens un Arbre languissant, c'est-à-dire qui pousse tres-peu de jets, & presque tous petits.

Cela posé, & conformément au sens dans lequel on prend communément les mots de fort & de force, de foible & de foiblesse, quand on s'en sert à parler tantôt des animaux, & tantôt du bois à bâtir, quand on parle des fardeaux qu'ils sont capables de porter.

Je dis en parlant de la taille des branches, qu'il faut tenir courtes celles qui sont fortes, cela veut dire celles qui sont grosses, & qu'il faut tenir longues celles qui sont foibles, cela veut dire celles qui sont menuës; & en parlant de la taille des racines, je dis tout au contraire des branches; il faut tenir courtes celles qui sont foibles & menuës, & tenir un peu plus longues celles qui sont grosses, fortes, & mieux nourries, comme je l'explique dans le traité des Plans à l'endroit où je prepare des Arbres pour les planter.

Je nomme aussi Arbres foibles les Pommiers greffez sur Paradis, & les Cerisiers précoces greffez sur Cerisiers de pied, comme je dis que ceux qui sont greffez sur franc, c'est-à-dire sur de bons Sauvageons sont des Arbres forts & vigoureux, ceux-cy en effet étant capables de produire & de porter beaucoup, & les autres n'étant capables de produire & de porter que peu.

Et c'est aussi dans ce sens qu'aprés avoir établi de quelle grosseur à peu prés doivent être les Arbres de chaque espece, pour qu'ils soient propres à être choisis, & plantez par un habile Jardinier, je dis à cet égard en faisant la difference des uns aux autres, que par exemple un tel Poirier, ou un tel Pêcher en qui je trouve une grosseur convenable est assez fort, & qu'ainsi il sera bon à planter: Je dis aussi qu'un autre tel Arbre, en qui la grosseur est excessive, est trop fort, & qu'au contraire un autre tel en qui cette grosseur necessaire ne se trouve pas, est trop foible: C'est pareillement dans ce sens qu'il est vray de dire que les Arbres qui croissent lentement, & ne deviennent jamais extrémement grands, sont les plus foibles, témoin le Coignassier, le Sureau, le Neflier, le Coudre, ou Noisetier, le Pommier de Paradis, &c.

C'est encore dans ce même sens que je soutiens deux choses.

a La premiere qu'il faut prendre garde que la branche foible, qui est chargée de boutons, soit cependant assez forte pour porter la pesanteur de son fruit, parce qu'autrement si elle est trop foible, elle rompra sous le faix de sa charge, & ainsi j'établis qu'il n'en faut laisser sur chacune qu'à proportion de la force qu'elle peut avoir pour le porter.

Et

a Aspice curvatos Pomorum pondere ramos. Vt sua quod peperit, vix ferat Arbor onus, *Ovidius.*

Et la ſeconde choſe que je ſoutiens, regarde particulierement les greffes qui ſe font en fente, ſur leſquelles, quand une branche de menuë qu'elle étoit au temps qu'on l'a appliquée devient par la ſuite beaucoup plus groſſe qu'auparavant, il me ſemble qu'on ne peut s'empêcher de dire qu'elle en eſt devenuë plus forte, n'y ayant nulle apparence de ſoutenir au contraire, que plus elle eſt groſſe, & plus elle eſt foible.

De tout ce que je viens de dire pour expliquer la ſignification de ces mots fort & force, foible & foibleſſe, il s'enſuit, ce me ſemble, qu'ils peuvent, ſelon mon ſens, être utilement employez, & diſtinctement entendus dans le Traité de la taille des Arbres.

Or parmy ces Arbres il y en a qui produiſent tous les ans une grande quantité de groſſes branches, & peu de menuës: Il y en a qui produiſent raiſonnablement & des unes & des autres; & il y en a enfin qui ne croiſſent que peu tant par le pied, que par la tête, c'eſt-à-dire qu'ils ne font en terre que peu de racines nouvelles, & les font même toutes menuës, & ne pouſſent auſſi hors de terre que peu de branches nouvelles, & pareillement preſque toutes courtes, & menuës, & qui par conſequent bien loin de paroître, comme on dit ordinairement, des Arbres beaux, forts, & vigoureux, paroiſſent au contraire, pour ainſi dire, des Arbres malades & languiſſans.

Cette production de differentes branches eſt le pur ouvrage de la nature, qui ſe fait innocemment, & indépendamment des raiſonnemens de la Philoſophie, & quoy que cette production n'ait pas été l'ouvrage de la méditation de l'homme, elle lui en a pourtant ſervi d'une belle matiére; ſi bien qu'enfin nous prétendons en avoir tiré de grandes inſtructions pour la Culture & la conduite de nos Fruitiers.

Etant donc certain qu'en toutes ſortes d'Arbres il ne va pas également de ſeve dans toutes les parties dont ils ſont compoſez, puiſqu'en effet toutes les branches n'y ſont pas égales en groſſeur, & en longueur, c'eſt-à dire qu'il y en a de certaines qui ſont conſiderablement plus groſſes, & plus difficiles à rompre, & qui par conſequent peuvent être appellées plus fortes que d'autres leurs voiſines: Etant pareillement certain que ſur ces mêmes Arbres il y a de certaines branches qui ſont conſiderablement plus menuës, & plus faciles à caſſer, & qui par conſequent peuvent être appellées plus foibles que d'autres leurs voiſines.

Il eſt encore certain, comme je l'ay cy-devant avancé, & c'eſt de quoy je me ſuis aperçu (ce qui peut-être n'étoit guére arrivé à perſonne devant moy.) Il eſt dis-je certain que rarement ſe forme-t-il des boutons à fruit ſur les branches groſſes & fortes: Si bien, par exemple, que ſi un Poirier n'en fait que de celles-là, il ne donne d'ordinaire aucunes Poires, & qu'au contraire il ſe forme communément beaucoup de fruit ſur les branches menuës & foibles, juſques-là même que, ſi quelquefois dans un même Arbre tout un côté paroît comme languiſſant en ce qu'il n'a pouſſé aucunes branches nouvelles, ou n'y en a pouſſé que de fort foibles, nous voyons que ce côté là devient ordinairement plein de boutons à fruit, pendant que ſur le reſte de l'Arbre qui par l'abondance de ſes belles branches paroît tres-ſain & tres-vigoureux, il ne s'y en forme que tres peu, ou même ſouvent point du tout.

Cette remarque m'a donné lieu de faire deux operations dont je me ſuis bien trouvé: La premiere eſt, que quand un Arbre fruitier demeure pluſieurs années ſans faire preſque autre choſe que ces ſortes de branches d'une groſſeur, & d'une lon-

gueur extraordinaire, & que par conſequent il fait peu de fruit, en tel cas je n'ay point trouvé de meilleur, & de plus prompt remede pour mettre tel Arbre en train de fructifier, que d'en venir à la taille exrraordinaire, dont j'ay parlé cy-deſſus, c'eſt-à-dire qu'il faut à l'entrée du Printemps aller à la ſource de cette force, & de cette vigueur qui ſont les racines, afin de diminuer leur action; & pour cet effet je foüille la moitié du pied d'un Arbre, & j'ôte entiérement une ou deux, & quelquefois davantage des plus groſſes, & des plus agiſſantes racines que j'y trouve, & les retranche ſi bien du lieu d'où elles ſortent, qu'il n'en reſte pas la moindre partie capable de faire aucune fonction de racines; par ce moyen j'empêche qu'il ne ſe faſſe plus tant de ſeve, & par conſequent je fais qu'il y ait moins de vigueur dans toute la tête; d'où il arrive qu'il s'y fait moins de groſſes branches, & davantage de menuës, & ainſi il s'y forme une diſpoſition à fruit.

Et la ſeconde operation eſt que, quand au mois de May une branche vient à naître, extraordinairement groſſe, ſoit dans le train ordinaire d'un Arbre vieux planté, ſoit dans de premieres années de greffe, & que par conſequent on doit être aſſeuré que telle branche ſera en même temps fort longue, & n'aura aucune diſpoſition à fruit; cela fondé ſur la raiſon de ſa force, ou de ſa groſſeur qui provient d'une trop grande abondance de ſeve; pour lors je trouve que, ſi lon veut, on eſt maître de partager, pour ainſi dire, ce torrent de ſeve, & de faire qu'au lieu que toute ſa deſtinée n'alloit qu'à la production d'une groſſe branche qui ſeroit inutile pour la plûpart: On peut, dis-je faire qu'elle ſoit réduite, & comme obligée à en faire pluſieurs toutes bonnes, dont une partie ſeront foibles pour le fruit, & quelques-unes toûjours ſuffiſamment groſſes pour le bois.

Et cela eſt bon à faire au mois de May: c'eſt pourquoy en ce temps-là je fais pincer, c'eſt-à-dire, rompre avec l'ongle ce jeune gros jet, de maniére qu'on ne luy laiſſe d'étenduë que celle de deux, ou trois, ou quatre yeux au plus.

J'explique cy-aprés & la maniére, & le ſuccez d'une telle operation, aprés avoir expliqué ce qui regarde la taille.

Or devant que d'entrer au détail de la taille, je ſuppoſe que nous avons à tailler, ou de jeunes Arbres, qui n'ont encore jamais ſenti la ſerpette, & ne ſont par éxemple plantez que depuis un an ou deux, ou de vieux Arbres qui ont déja été taillez pluſieurs années auparavant.

Je ſuppoſe de plus que ces vieux ſont en bon état comme ayant été gouvernez par d'habiles gens, ainſi il n'eſt queſtion que de les entretenir, ou qu'ils ſont en mauvais état, ſoit pour avoir toûjours été négligez, c'eſt-à-dire point taillez, ſoit pour avoir été fort mal coupez, & ainſi il faut eſſayer d'en corriger les defauts.

Je ne croy pas veritablement que je puiſſe tellement prévoir tous les cas de la taille, que ſans en oublier un ſeul j'aye des régles à donner pour chacun de ceux qui peuvent arriver; je n'ay garde d'avoir cette préſomption ſçachant qu'il en eſt preſque de cecy comme de la medecine, & de la matiére des procès: Hypocrate & Galien avec tant d'aphoriſmes pour l'une: le Code & le Digeſte avec tant de réglemens & d'ordonnances pour l'autre, n'ont pû prévoir à tout, ny par conſequent tout décider, puiſqu'il ſurvient tous les jours des faits nouveaux: Tout ce que j eſpere eſt d'inſtruire éxactement de l'uſage, que je pratique en cecy depuis trente ans avec une application extraordinaire, duquel uſage, je me trouve fort bien, comme

pa-

pareillement ceux qui l'entendent, & qui à mon imitation me font l'honneur de pratiquer mes maximes.

Or pour expliquer le détail de cet uſage, je diſtribueray en trois claſſes ce que j'ay à dire; & premiérement en faveur des curieux qui commencent de faire de jeunes Plans, je parleray des Arbres nouveaux plantez, ſur leſquels je donneray d'abord des régles genérales pour bien tailler tous les jets que chaque Arbre aura faits à commencer par ceux de la premiére année, & continueray ainſi d'année en année pendant cinq ans conſécutifs, pour faire remarquer l'effet de la taille de chacune de ces cinq années; enſuite je donneray d'autres régles pour remedier à de certains defauts, qui ſurviennent quelquefois nonobſtant les prémiers ſoins d'un habile Jardinier: Avec toutes ces précautions, & cette méthode, je dois croire que par ce moyen un Jardinier raiſonnablement appliqué ſera devenu aſſez inſtruit en cette matiére pour y voir clair, y prendre plaiſir, & enfin s'y perfectionner de luy-même autant qu'il en aura beſoin.

Aprés avoir ainſi travaillé en faveur des curieux qui ont fait des Plans nouveaux, & les veulent conduire eux-mémes, je viendray à ces autres curieux qui tout d'un coup ſe trouvent maîtres de certains Jardins où les Arbres ſont vieux, ſoit que ces Arbres ayent été de longue main bien conduits, ſoit qu'ils l'ayent été mal ou par négligence, ou par malhabileté, & je tâcheray de faire comprendre ce que j'y ferois, ſi j'avois à y mettre la main; cecy ſervira particuliérement à toutes ſortes de Jardiniers qui en toutes ſaiſons jettant les yeux ſur quelques Arbres que ce ſoient, voudront non ſeulement juger de leur bon, ou de leur mauvais état, pour le faire connoître, mais ſe mettront en devoir ou de les tailler, ou du moins de marquer ce qu'on y devroit faire pour le bien de l'Arbre, ou le plaiſir, & l'utilité du Maître: Mais premiérement il faut un peu parler des outils qui ſont néceſſaires pour tailler, & de la maniére de s'en ſervir.

CHAPITRE X.

Des outils néceſſaires pour tailler, & de la maniére de s'en ſervir.

JE n'aurois que faire de dire icy que pour tailler ſoit branches, ſoit racines on a néceſſairement beſoin de deux bons outils, ſçavoir d'une ſerpette, & d'une ſcie, parce que ce n'eſt rien dire de nouveau, ny ayant perſonne qui ne le ſçache auſſibien que moy: mais comme je ne dois rien omettre de ce qui regarde mon ſujet, je croirois avoir tort ſi je ne diſois rien de ces deux inſtrumens.

Outre que, comme je cherche toûjours à rendre l'ouvrage aiſé, & que je ſuis l'ennemy juré de l'embarras, je veux détruire de certaines boutiques portatives qui ſont un gros & grand étuy farcy d'une multitude d'outils aſſez grands, & par conſequent maſſifs & peſans, dont les anciens Jardiniers ſe ſervoient ſeulement au temps de la taille, & qu'ils nommoient une Jardiniére; & ainſi au lieu de tout ce fracas je ne demande que ces deux petits outils qu'on puiſſe en tout temps porter dans ſa poche ſans être incommodé ny de leur grandeur, ny de leur peſanteur, ſi bien qu'en toutes rencontres on ait de quoy ôter ſur le champ tout ce qu'en ſe pro-

menant on juge devoir être ôté; autrement il arrive ſouvent que certaines choſes demeurent malfaites faute d'avoir à point nommé de quoy les mieux faire, d'abord qu'on s'en apperçoit.

Je dis donc, avec tout le monde, que la ſcie ſert icy pour ôter le bois qui eſt ſec & vieux, & par conſequent fort dur, & capable de gâter la ſerpete, ou pour ôter celuy qui eſt ſi mal placé, ou celui qui eſt ſi gros, qu'on ne peut aiſément, & tout d'un coup le couper avec cette ſerpete. Je dis enſuite que cela poſé, la ſerpete doit indiſpenſablement ſervir à couper tout d'un coup le bois qui eſt jeune vif, tendre, bien placé, & d'une groſſeur médiocre; ſi bien qu'il ne faut jamais employer la ſerpete à l'endroit où ſon tranchant s'émoufferoit auſſi-tôt, & où la ſçie feroit mieux qu'elle, ny pareillement employer la ſcie à retrancher des branches qu'un ſeul bon coup de ſerpete peut couper adroitement.

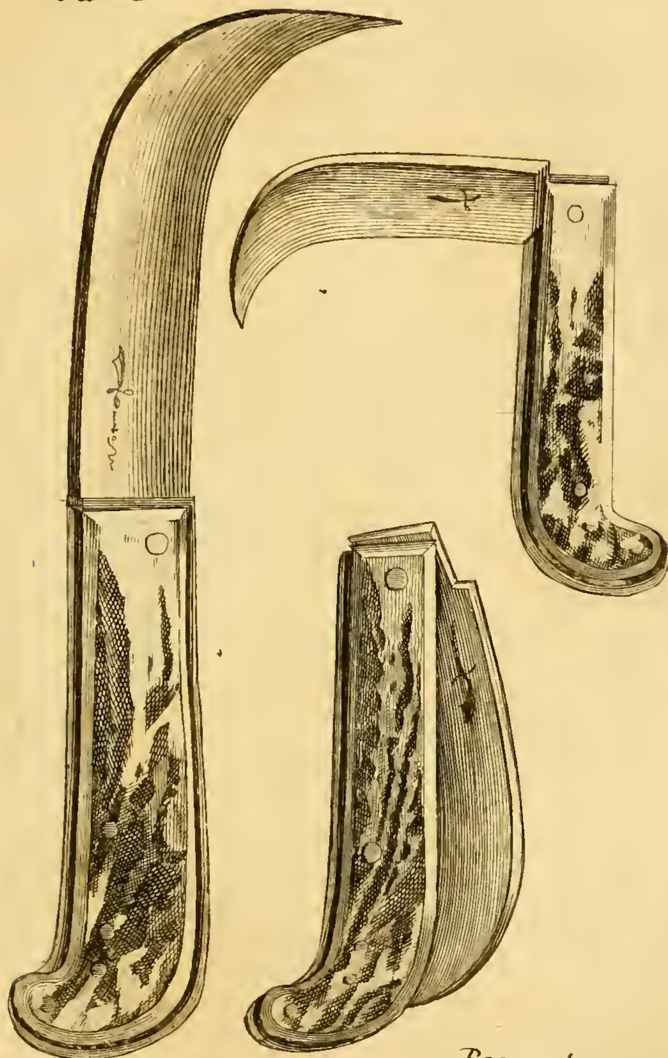
Mais ce n'eſt pas tout que d'être convenu de la néceſſité, & de l'uſage de ces deux outils pour les differentes occaſions où ils ſont employez; peut-être ne ſera-t il point inutile qu'outre cela je faſſe icy la deſcription de l'un & de l'autre. Je commence par la figure des ſerpetes dont je me ſers, & que j'eſtime les plus commodes, car il eſt vray qu'on en fait de pluſieurs façons que je n'approuve pas, quelques-unes étant trop courbes, eu égard à leur longueur, & d'autres ne l'étant pas aſſez; ſi bien qu'a mon ſens, ny les unes ny les autres ne donnent pas de facilité à travailler, comme font celles qui ont la médiocrité entre ces deux figures; j'en ay ſouvent eſſayé de toutes les manieres, & enfin je m'en ſuis tenu à celle dont la figure paroît icy, & qui ſont peut-être de mon invention; tout au moins ay-je eu bien de la peine à acoûtumer les Ouvriers d'en faire de juſtes ſur le modele que je leur donnois, ils revenoient toûjours à m'en faire, ou qui étoient trop courbes, ou qui étoient trop droites, & par conſequent incommodes: Conſtamment donc la figure des ſerpettes eſt icy quelque choſe de conſiderable.

Toutes-fois ce n'eſt pas aſſez que d'avoir des ſerpetes bien tournées, il faut encore que la matiére en ſoit d'un bon acier & bien trempé, de ſorte que le trenchant ne ſe rebrouſſe, ny ne s'égrene, ou ne s'ébreche pas aiſément: Il faut qu'elles ſoient bien affilées, ſouvent nettoyées de la craſſe qui s'y attache en travaillant, & qu'elles ſoient autant de fois repaſſées qu'on s'apperçoit que le trenchant ne coule pas bien, c'eſt-à-dire qu'il ne paſſe pas aiſément à proportion de l'effort qu'on a fait, & même ſi on a beaucoup d'Arbres à tailler, il eſt beſoin d'avoir beaucoup de ſerpetes pour en changer ſouvent: car ſans doute ayant de bons outils on fait en un jour beaucoup plus d'ouvrage, & on le fait avec plus de plaiſir, qn'on n'en ſçauroit faire en deux ou trois jours, quand on n'en a que de médiocrement bons, à plus forte raiſon quand on n'en a que de mauvais.

Il faut encore que l'alumelle de ces ſerpetes ſoit d'une médiocre longueur, c'eſt-à-dire qu'elle ne ſoit qu'environ de deux pouces juſqu'à l'endroit où la courbure du dos commence, & enſuite toute la courbure juſqu'a l'extremité de la pointe doit encore avoir deux pouces; ſi bien que le tour du dehors ne doit être que de quatre pouces en tout: il faut de plus que le manche tire plus au quarré qu'au rond, qu'il ſoit d'une matiére un peu raboteuſe: Le bois de cerf y eſt tres-propre, il faut que ce manche ſoit d'une groſſeur raiſonnable, en ſorte que la main en ſoit pleine, & qu'elle le puiſſe tenir bien ferme ſans qu'il tourne, ou qu'il luy échappe en faiſant effort:

une

Tab. 5



Pag. tom. 2.



Pag. tom. 2.

une grosseur de deux pouces & huit lignes, ou tout au plus de trois pouces, est celle qu'il faut pour l'usage d'un homme qui taille actuellement toutes sortes d'Arbres, c'est-à-dire pour couper par-cy par-là quelques petites branches: c'est de ces sortes-là qu'il ne sied pas mal aux Maîtres de la Maison d'en avoir quelqu'une pour couper, en se promenant, ce qu'il remarque de branches mal placées. Voilà tout ce que je puis dire des conditions d'une bonne serpete.

A l'égard de la scie, il n'y a pas ce me semble tant de façons: cependant voicy ce qui est à y souhaiter, il faut qu'elle soit droite, qu'elle soit d'une matiére extrémement dure, & bien trempée, les vieilles lames d'épées y sont tres-propres, & il faut qu'elle ait bien de la voye, c'est-à-dire qu'elle ait les dens bien écartées, & bien ouvertes, l'une allant d'un côté, & l'autre de l'autre, & qu'avec cela le dos soit fort mince, tout au moins doit-il être moins gros, & moins matériel que les dents, ou autrement la scie ne passera pas aisément, parce que les dents en seront tout aussitôt pleines, & engorgées, si bien qu'à s'en servir on se lasse en un moment, & on n'avance guere.

Il n'est point nécessaire que les scies pour l'usage ordinaire de tailler soient larges, un bon demi-pouce de largeur suffit; il ne les faut non plus guere longues, c'est assez qu'elles ayent environ cinq pouces de longueur; & pour ce qui est du manche il peut être rond, attendu que c'est pour pousser en droite ligne devant soy, & qu'ainsi on ne doit pas craindre qu'il tourne dans la main, comme fait un serpete à manche rond, il sera assez gros pourvû qu'à l'endroit de sa plus grande grosseur, qui est l'extremité où se vient ranger la pointe de l'alumelle, quand on la ferme, il ait environ deux pouces, & sept ou huit lignes de tour; & que par l'autre extremité il ait un peu moins de deux pouces, & ainsi on aura des scies qui se plient, & sans faire aucun embarras seront portatives comme des serpetes, le trenchant se serrant dans le manche, & cela est fort commode, & même necessaire à un Jardinier.

Je conte donc pour beaucoup d'avoir de bons outils, mais ce n'est pas assez, il y a encore quelque adresse à s'en sçavoir habilement servir, soit pour expedier besongne, soit pour éviter quelques accidens; c'est icy un aprentissage qui ne se fait guére, sans qu'il en coute un peu de sang, à ceux qui n'ayant jamais eu de bonnes leçons commencent de travailler: Il est de certaines précautions fort nécessaires qui regardent les manieres de bien placer tout le corps, & particuliérement celle de bien placer la main gauche, sans lesquelles un apprentif court grand risque de se blesser: c'est pourquoy il est, ce me semble, tres à propos de l'en instruire d'abord.

Et pour cet effet, j'avertis premiérement qu'il faut se disposer, & se planter auprés de son Arbre, de maniere qu'on se sente ferme sur les pieds, afin de pouvoir se servir aisément de sa force, de sa vigueur, & de ses instrumens: En second lieu j'avertis qu'il faut tenir le manche des outils le plus ferme qu'il est possible, en sorte qu'il ne tourne point dans la main; & en troisiéme lieu, j'avertis qu'à l'égard de la serpete il faut toûjours commencer à faire sa taille, c'est-à-dire commencer à couper par le côté qui est opposé à l'œil, où à la branche, sur lequel, ou laquelle on coupe, & qui doit aprés cela faire l'extremité de la branche coupée: Et enfin soit qu'on coupe à droit, c'est-à-dire, en tirant à soy, ce qui est le plus ordinaire, soit qu'on coupe de revers, comme il est souvent nécessaire, & à propos de le faire, toûjours faut-il avoir ce soin, & cette précaution de mettre la main gauche au dessous, & tout proche de

l'endroit qui est à couper, pour y demeurer comme attachée, & pour y tenir si ferme l'endroit qu'elle empoigne, qu'il ne puisse en façon du monde être ébranlé, & que par consequent il resiste à l'effort que fait la main droite en coupant, autrement si la main gauche quitte sa place, la serpete la trouvera sans doute, & la pourra dangereusement blesser.

Il faut encore accoûtumer cette main droite, non seulement à tenir la serpete de maniére que le trenchant soit en quelque façon plat, & orizontal, mais aussi l'accoûtumer à s'arrêter tout court aprés l'effort qu'elle vient de donner en coupant, afin de ne couper que la branche, ou la racine qu'on a eu intention de couper sans aller à qu'elqu'une du voisinage, qu'il faut si soigneusement conserver qu'elle ne soit ny coupée, ny blessée le moins du monde; & pour cela devant que de venir à presenter la serpete, il faut bien observer la situation des branches voisines, & voir à peu prés non seulement comme il faut que la main aille en coupant, car cette main doit dans l'effort donner un certain tour à la serpete, afin que la pointe ne rencontre rien, mais aussi il faut sentir jusqu'où pourra aller l'effort qu'il faudra donner, pour emporter tout d'un coup la partie qui est à ôter, sans qu'en chemin faisant la serpete nuise à aucune de ses voisines, & voilà ce qu'on appelle couper sec, comme il faut pour bien tailler, c'est-à-dire couper net, de maniere que, si c'est une branche, la coupeure soit en quelque façon ronde, & platte, tout au moins qu'elle ne soit nullement longue, comme les gens mal-adroits les font, & s'il arrive qu'on l'ait fait longue, il faut encore donner quelques coups de serpete pour ôter cette difformité; bien entendu qu'il n'en est pas de même en fait de racines, où la coupûre doit absolument être en pied de biche, c'est-à-dire un peu longue: Nous en avons dit la raison dans le Chapitre des Plans.

Quand par un frequent éxercice, ou habitude de tailler on est devenu adroit, & hardy à couper, on peut fort bien, & cela particuliérement à l'égard de certaines branches vertes, & assez grosses qui sont à ôter, on peut fort bien, dis-je, mettre la main gauche au dessus de la main droite, pour empoigner, & pour courber, ou plier si peu que rien, telles branches en les tirant à soy, & par ce moyen telles branches deviennent en effet beaucoup plus aisées à couper, si bien que souvent on est étonné de voir qu'une si grosse branche ait été coupée d'un seul coup de serpete: mais pour cela il faut que cette main gauche soit si loin de la droite, que du grand effort que celle-cy donne, pour couper tout d'un coup la branche dont est question, elle ne puisse pas venir jusqu'à cette main gauche; & même l'industrie, & l'adresse veulent qu'à mesure qu'en coupant, la main droite approche de la gauche, celle-cy s'éloigne de son côté, en emportant, pour ainsi dire, le butin que la droite vient de luy preparer, ou autrement, comme nous avons déja dit, cette main gauche seroit en peril d'une blessure dangereuse, ce qui ne se voit que trop souvent.

Disons encore que pour bien couper, il faut que chaque branche soit à peu prés à portée de celuy qui coupe, en sorte qu'il la puisse couper sans se contraindre, c'est-à-dire qu'il est à souhaiter que telle branche réponde environ à l'estomac du Jardinier: que si elle est beaucoup plus basse, il faudra se baisser jusqu'à mettre un genoüil en terre, s'il est expedient de le faire; & si cette branche est trop haute, il faut monter sur quelque chose soit échelle, soit marche-pied afin d'être en état de couper à son aise, & sans se gêner; car il est fort dangereux de se blesser, ou d'éclater

ter

ter la branche quand on coupe de haut en bas, & il ne l'est pas tant quand on coupe de bas en haut, pourvû, comme j'ay dit, que la main gauche soit au dessous de la droite.

Je puis dire en passant que les feüilles de Vigne sont un baume naturel qui est tres-propre à arrêter le sang des playes qu'on se fait en taillant, elles ôtent la douleur, & font fermer la playe en peu de temps; les feuilles les plus tendres sont d'ordinaire les meilleures, & faute de feüilles vertes les vieilles sont encore assez bonnes: J'ay autrefois éprouvé ce remede, & même l'ay éprouvé tres souvent sur moy-même, & enfin je m'en suis toûjours si bien trouvé, que je conseille volontiers à nos nouveaux curieux de s'en servir au besoin.

A l'égard de la scie, quand on a à s'en servir, il faut qu'au contraire de ce qui se fait pour la serpette, la main gauche, tant que faire se peut, soit toûjours placée au dessus de la droite, & qu'elle appuye ferme sur la partie qui est à scier, pour l'empêcher de branler, autrement la scie ne passera pas assez bien: cela fait il faut tenir le manche de la scie, de maniere que le gros bout ne vienne qu'environ jusqu'au milieu de la paume de la main, & justement au dessous du pouce, & que là il soit en quelque façon arrêté, ou accoté pour mieux faire aller la scie, à quoy il est bon encore que le premier doigt soit étendu le long du manche jusques sur le bord de l'alumelle, pour conduire plus droit le mouvement de la scie; & pour cet effet il faut premierement une assez grande application d'esprit à ce qu'on veut scier sans se laisser distraire à quoy que ce soit, & en même temps il faut agiter cette scie avec une extréme vigueur & vitesse, ou autrement si on va mollement, ou qu'on soit distrait à autre chose, l'ouvrage ira mal, & souvent la scie se tortûra, ou se rompra; il faut ne pas achever entiérement de scier ce qu'on a commencé, mais s'arrêter tout auprés de la derniere écorce, ou autrement on court risque que cette écorce de dessous se déprendra de la partie de la branche qui demeure, & par consequent y fera une écorcheure dangereuse; si bien que la serpette doit toûjours achever l'ouvrage de la scie tant pour couper net ce qui n'a pas été achevé de scier, que pour ragréer, comme l'on dit, la partie sciée, c'est-à-dire couper tout ce qui reste de rude par l'action de la scie, & qui sans cela ne se recouvriroit pas, la scie ayant en quelque façon brûlé la partie sciée.

Il y a même de certaines occasions où la main gauche pliant si peu que rien la branche qui est à scier, fait que la scie en passe mieux, & acheve plûtôt & plus proprement l'ouvrage: mais il faut bien prendre garde à la justesse de l'effort qu'on fait icy en pliant, de peur qu'il ne se fasse un éclat fâcheux pour la partie qui doit rester; & voilà ce que j'avois à dire sur le fait de nos outils, passons maintenant à l'application de leur usage.

CHAPITRE XI.

De la maniére de tailler les Arbres dans les premiéres années qu'ils ont été plantez.

Un Arbre fruitier de quelque espece qu'il soit, Poirier, Pommier, Prunier, Pêcher, &c. qui paroissoit avoir en soy toutes les bonnes qualitez nécessaires

pour être planté, & qui en effet vient d'être planté avec toute l'adresse, & tous les égards que nous avons cy-devant expliqués dans le Chapitre des Plans, cet Arbre fruitier, dis-je, depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Septembre, & Octobre ensuite fera nécessairement de quatre choses l'une, ou il ne poussera rien du tout, ou il poussera peu, ou il poussera raisonnablement, c'est-à-dire au moins une belle branche, ou il poussera beaucoup, c'est-à-dire deux ou trois belles branches, & peut-être même davantage, comme il paroît dans les figures; il faut éxactement expliquer ce qui est à faire dans chacun de ces quatres cas particuliers.

CHAPITRE XII.

De la premiere taille d'un Arbre qui n'a rien poussé la premiére année.

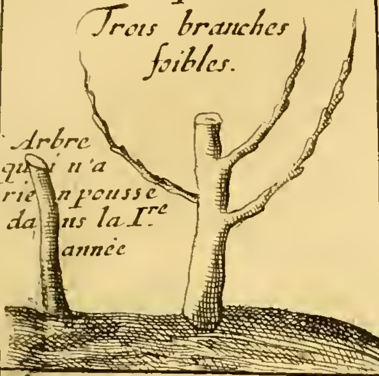
POur ce qui est du premier cas où nous supposons que pendant l'Eté cet Arbre n'ait rien poussé du tout, c'est peut être qu'il est mort, & le paroît visiblement; peut-être aussi qu'il est mort tout-à-fait, quoy qu'il ne le paroisse pas encore à cause d'un peu de vert que la serpette découvre au dessous de l'écorce, car sans doute il peut paroître vivant par la tête, & cependant être mort par les racines, & cela s'appelle aussi être mort tou-à-fait, sans que cependant il le paroisse au dehors; ou enfin il peut paroître mort, soit seulement parce qu'il n'a rien poussé, soit peut être parce qu'une partie de sa tige est effectivement morte, quoy que cependant il ne soit nullement mort au principal endroit, c'est-à-dire l'endroit du principe de vie & des grosses racines, d'où dépend tout le ressort de la végétation.

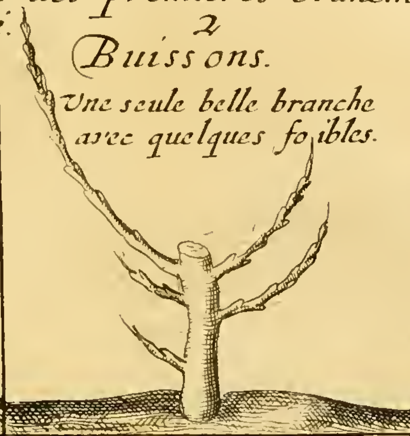
Quand cet Arbre est mort de tous les côtez, cela se connoît aisément par la seicheresse, ou la noirceur soit de la tige entiére, soit d'une bonne partie, & sur tout si cette noirceur paroît aux environs de la greffe; & en ce cas il n'est ny difficile de donner un bon conseil, ny difficile de prendre un bon party, c'est-à-dire qu'il faut ôter un tel Arbre, dés qu'on sera convaincu de sa mort, mais toûjours avec intention d'en remplacer un autre au premier temps de pluye douce : cela s'entend, si on s'est aperçu de cette mort dés le mois de May, ou au commencement de Juin, ce remplacement se pouvant faire jusques-là, mais il n'est pas si sûr de le faire pendant les grandes chaleurs du reste de l'Eté.

Ce remplacement marque assez que je prétens, qu'il se fasse par le moyen des Arbres qu'on doit avoir en manequin, si, comme j'ay tant exhorté de le faire, chaque curieux a pris soin d'y en élever quelques-uns, non seulement dans la premiére année de son plant, mais aussi toutes les années suivantes, afin que dés cette premiére année, & même en tout temps, il ait le plaisir de voir toûjours son Plant parfait; or sans doute que tels Arbres de manequin auroient dans les mois de Juillet & d'Août leurs racines hors du manequin, s'ils y ont si bien repris qu'on y voye de fort beaux jets, & ce n'est en effet que de ces bien-repris qu'il faut remplacer, mais il est tres-hazardeux de les arracher, & transporter, ou planter dans l'Eté, quand leurs racines sont aussi sorties, car ou elles se rompent en remuant, ou comme leurs extremitez sont blanches, elles se noircissent aisément à un air chaud, & par consequent périssent, & l'Arbre en est tres long-temps à languir, & même assez souvent il en vient à mourir.

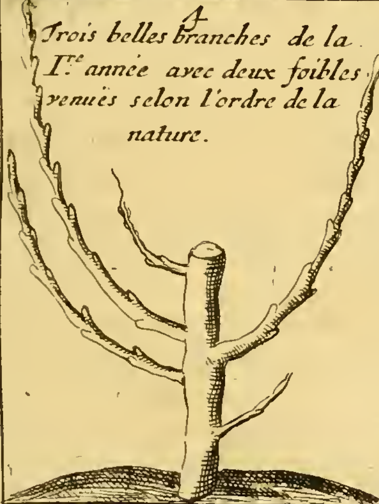
Que

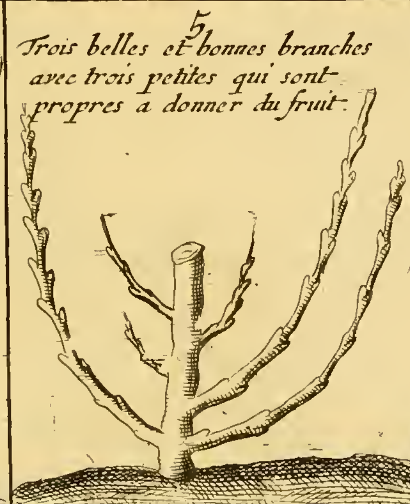
Differentes Situations des premieres branches que fait quelquefois un Arbre nouveau planté.

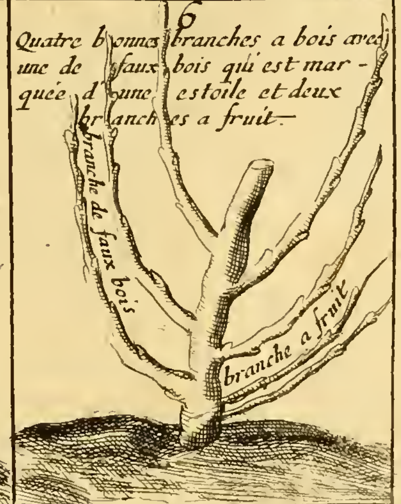




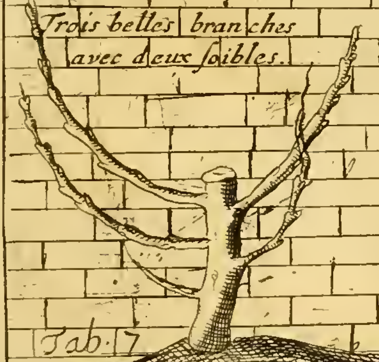


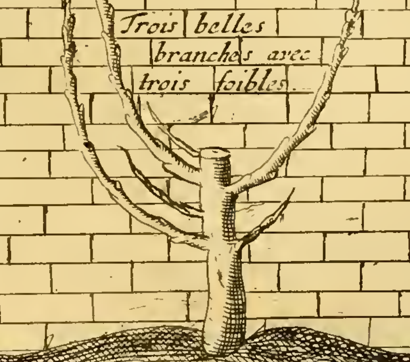


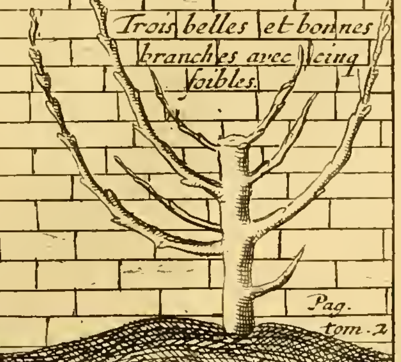




Espaliers







Que si on ne se sert pas de mannequins dans les mois de May & de Juin, on attendra à s'en servir que la premiére saison de planter soit revenuë, qui est depuis Novembre jusqu'à la mi-Mars, & ce sera pour lors qu'on s'en servira, ou bien que n'en ayant pas on replantera un nouvel Arbre bien conditionné à la place du mort.

Et cependant il faut soigneusement éxaminer d'où vient que nous avons été trompez à cet Arbre, en qui nous avons vû toutes les apparences d'une meilleure fortune, puisque sans cela on ne l'auroit pas planté, afin que, si on peut & découvrir, & éviter les inconveniens qui l'ont fait mourir, on essaye d'y remedier pour l'avenir.

a C'est par exemple, le grand froid pendant l'Hyver, ce qui arrive fort rarement, ou c'est le grand chaud pendant l'Eté, ce qui peut arriver: Or puisque & le grand froid, & le grand chaud sont capables d'altérer & de perdre les racines d'un Arbre, avertissement certain de couvrir de quelque chose le pied de celuy qu'on plantera de nouveau, car ce n'est point un bon expedient que de le planter plus avant, que je ne l'ay dit dans le Traité des Plans, prétendant par là de garentir les racines du froid, ou du chaud: Il vaut donc mieux le planter suivant nos regles, & pendant l'Eté prendre soin de couvrir le pied avec de la fougere, ou du fumier sec, ou des herbes nouvellement arrachées, &c.

b Que si l'Arbre n'est mort que faute d'arrosement, on arrosera ce nouveau, si c'est faute de bonne terre on y en remettra, si cest pour avoir été souvent & malicieusement ébranlé dans le temps de la premiére pousse, on l'en garentira soit en mettant quelque treillage au devant, soit en éloignant les fripons qui auront fait ce désordre.

Si c'est pour avoir été planté trop bas, ou en terre trop humide, on plantera l'autre un peu plus haut, ou bien on élevera le terrein pour luy donner quelque moyen de l'égoûter.

c Si c'est pour avoir été à l'ombre d'autres Arbres, ou dans le voisinage de quelques Bois ou de quelques Palissades qui par une infinité de racines usent toutes les terres d'alentour, on se resoudra ou d'ôter, soit ces Arbres qui font ombre, soit ceux qui effritent tant la terre, & devant que d'y rien replanter, on ôtera les terres usées pour y en remettre de meilleures, sans croire qu'avec du fumier on puisse les améliorer, ou bien on se resoudra à ne replanter plus de Fruitiers à cette place malheureuse.

Si enfin ce sont quelques Taupes qui les ayent soulevez & ébranlez, on tâchera de les faire prendre; si ce sont quelques vers qui les ayent rongez, on les cherchera pour les détruire, quoy que comme nous avons dit ailleurs, ce soit de tous les maux qui peuvent affliger les Plans, le plus grand, le plus dangereux, & le plus incurable: Toute la consolation qu'on peut avoir en cecy est, que c'est une maniére de torrent qui doit nécessairement avoir son cours, mais qui passe, & qui ne revient pas souvent; & voilà ce que j'ay à dire pour un Arbre qui est, & paroît actuellement mort la premiere année qu'il a été planté.

Que si l'Arbre est demeuré dans toute sa tige, ou au moins dans une bonne par-

D 3

a Fundusque mendax Arbore nunc aquas culpante, nunc torrente agros sidera. *Horatius.*

b Nec semire sitim patitur, bibulæque recurvas radicis fibras labentibus irrigat undis. *Ovid.* Vim tamen agrestûm metuens pomaria claudit, Intus & accessus prohibet *idem Ovid.*

c Juniperi gravis umbra, nocent & frugibus umbræ. *Virgil.* 10. *Ecl.* Hortus nullas amat umbras præter umbram domini. *Crescentius.*

tie vert ſans avoir rien pouſſé, & que peut-être ce ne ſoit qu'une eſpece de léthargie qui ait, pour ainſi dire, engourdi ſa faculté vegétative, comme il arrive à quelques Orangers nouveaux plantez, leſquels ſont par fois des deux, trois, & quatre années ſans rien faire, & enfin font des merveilles, choſe étrange, & difficile à comprendre, que le principe de vie de ces ſortes d'Arbres, leſquels en effet ont tant de facilité à prendre, & tant de peine à mourir, que leur principe de vie, dis-je, ſoit cependant quelquefois ſi difficile à émouvoir pour commencer quelques racines: mais il n'eſt pas icy queſtion de cela, nos Arbres fruitiers ne ſont pas ſi long-temps ſans faire paroître certainement ou leur vie, ou leur mort.

En cas, dis-je, que cet Arbre fruitier ſoit demeuré vert tout l'Eté ſans faire aucuns jets, il peut bien donner quelque eſperance de ſatisfaction pour l'avenir, mais en verité, elle eſt tres-legére, & ſi on le peut facilement, le plus ſûr eſt d'en replanter auſſi-tôt qu'on pourra un nouveau qui paroiſſe ou meilleur, ou au moins également bon; mais ſi on ne peut en avoir d'autres, je ſuis toûjours d'avis qu'au mois de Novembre enſuite on foüille tout autour de ce pied douteux, pour voir s'il paroît quelque bon commencement de groſſes racines, ou s'il n'en paroît point du tout.

Au premier cas, c'eſt-à-dire ſi on découvre quelque bon ſigne, qui conſiſte en quelque commencement de groſſes racines, ce qui eſt aſſez rare: car d'abord qu'il ſe fait de nouvelles racines en Eté, il ſe fait auſſi en même temps de nouveaux jets, ſi dis-je on découvre quelque commencement de groſſes racines, qui peut-être n'auront commencé de ſe former que depuis la fin de l'Eté, il s'en faut tenir là ſans y rien faire davantage, & ſimplement bien raccommoder la terre foüillée, & même l'Eté ſuivant prendre quelque ſoin extraordinaire de l'arroſer de fois à autre, ſi le terrein & la ſaiſon paroiſſent le demander: Un tel Arbre peut fort bien reparer le temps perdu, & devenir beau les années ſuivantes.

Et au ſecond cas, c'eſt-à-dire que cet Arbre n'ait rien fait par ſa racine, il faut l'arracher entiérement, & retailler, c'eſt-à-dire en terme de Jardinier, rafraîchir toutes les racines, & même en faire autant à la tête dont peut être l'extrémité eſt morte, & pour lors il la faut rafraîchir juſqu'au vif, & enſuite on pourra replanter cet Arbre au même inſtant, & au même endroit ſi on trouve qu'il le mérite, en ce que les racines ſe ſont conſervées ſaines & entiéres, ou il faudra le rebuter tout-à-fait, ſi les principales racines ſont défectueuſes, ſoit par être ſeiches ou noircies, ſoit par être actuellement pourries ou rongées, comme il arrive quelquefois, car cela étant, il n'y a rien de bon à eſperer: Il n'en eſt pas de même s'il n'y a ſimplement que quelques petites racines de gâtées, quoy que ce ne ſoit pas un trop bon ſigne, mais enfin en ce cas là on ſe contenteroit de les recouper juſqu'au vif, & replanter l'Arbre au même endroit où il a donné lieu de douter de ſa deſtinée; il m'eſt arrivé aſſez ſouvent de replanter de tels Arbres en pepiniéres, & de les y voir ſi bien reüſſir que quelques années aprés je leur ay heureuſement donné ailleurs des principales places du Jardin, & cependant j'avois planté de bons Arbres nouveaux dans les endroits, où ceux-cy n'avoient pas réüſſi: Il eſt tres-difficile d'avoir des Plans parfaits, ſi on n'a tous ces égards qui ſont ſi néceſſaires.

La fraîcheur d'une terre humide, eſt quelquefois ſuffiſante pour conſerver pendant un an ou davantage, des marques incertaines de vie, tant dans les racines, que dans la tige d'un Arbre, auſſi-bien qu'elle en conſerve dans les branches coupées,

ſans que pour cela il y aît ſûreté de les voir quelque temps aprés heureuſement operer, c'eſt-à-dire, operer de la même façon que des Arbres bien conditionnez ont accoûtumé de faire; c'eſt pourquoy il faut ſe rendre tres-difficile ſur ces ſortes d'apparence de vie, où tant de gens ſe laiſſent tant d'années amuſer & tromper; & voilà ce que j'ay à dire ſur ces mêmes apparences de vie ſoit bonnes, & certaines, ſoit mauvaiſes & douteuſes.

CHAPITRE XIII.

De la premiére taille d'un Arbre qui a pouſſé foiblement.

IE paſſe au ſecond article d'un Arbre nouveau planté, qui eſt de ne pouſſer que peu de choſe, & particuliérement ſi la pouſſe eſt foible & menuë, & jaunâtre, & par fois accompagnée de quelques boutons à fruit.

Sur quoy j'ay à dire que je ne fais guere plus de cas de cet Arbre-cy que du précedent, lequel nous venons d'éxaminer, & avons trouvé qu'il étoit, ou mort tout-à-fait tant aux racines qu'à la tige, ou ſimplement mort par les racines, quoy qu'il parût vert à l'écorce, ou avons trouvé qu'il avoit encore quelque petite apparence de vie du côté des racines auſſi bien que du côté de la tige, en ce que tant celles-cy que les autres ont encore conſervé les marques de vie, c'eſt-à-dire du vert, & un peu de ſeve. Et ainſi quand je me trouve fourni de bons Arbres, je ne manque jamais de rejetter celuy-cy, quoy qu'il ait un peu pouſſé auſſi-bien que le precedent qui n'a rien pouſſé: mais ſi je me trouve dans la diſette, je me contente de couper ces petits jets juſqu'auprés de la tige, & de la ravaler elle-même d'environ la moitié, & de plus je foüille immanquablement au pied; & ſi je trouve que les racines n'ayent rien pouſſé, comme cela arrive quelquefois, j'arrache l'Arbre tout-à-fait, je rafraichis toutes les racines pour voir ſi elles ſont toutes bonnes, & cela étant je le replante, ou ſi quelques-unes des principales ſont gâtées, cela étant je le rebute.

Que ſi pour replanter un tel Arbre je crains que la terre ne ſoit pas aſſez bonne j'y en remets de meilleure, il n'y a que ce ſeul expedient de bon à ſuivre; le ſecours des fumiers eſt trop incertain & trompeur pour s'y amuſer, & enfin j'en uſe entiérement pour cet Arbre, ou comme je fais à l'égard de celuy qui n'a fait autre choſe que de demeurer vert par la tête & par les racices, lequel nous avons retaillé par tout, & enſuite replanté ſoit en place, ſoit en pepiniére, ou comme à l'égard de l'autre qui a veritablement la tête en aſſez bon état, c'eſt-à-dire verte, mais qui cependant a ſes principales racines entiérement gâtées, & qu'à cauſe de cela nous avons rebuté comme mort, c'eſt pourquoy je me mets en état de chercher un nouvel Arbre pour le remettre à la place de celuy-cy, qui pour ainſi dire, n'a fait que ſemblant de pouſſer, tels petits jets n'étans proprement que de fauſſes marques de repriſe: puis qu'ils ne ſe ſont faits que par le ſeul effet de la rarefaction, & indépendamment des racines, comme j'explique ailleurs.

Ce miſerable bouton à fruit qui paroît ſur la tête languiſſante de cet Arbre nouveau planté, bien loin de faire en moy le même effet qu'il opére en tant de Philo-

ſophes,

a Vix unquam bene ſurculus proficit niſi primo anno valdè proficiat. *Creſcentius.*

ſophes, c'eſt-à-dire de me réjoüir, & de me donner de la conſideration, tant pour le pére qui l'a mis au jour, que pour l'action par laquelle il a été produit, il me donne au contraire un veritable mépris pour tous les deux; & me confirmant dans les maximes, que j'ay avancées pour faire voir que les Fruits ne ſont que des marques de foibleſſe; me fait prendre la reſolution d'abandonner cet Arbre, & de le rejetter comme une piéce de bois mort & inutile; c'eſt ainſi que j'en uſe non ſeulement pour les Arbres bas qui doivent être Buiſſons, ou faire partie des Eſpaliers, mais auſſi pour les Arbres de tige, les uns & les autres étant d'une même condition à l'égard de la repriſe.

Je diray icy en paſſant que ce miſerable bouton que je croy devoir appeller bouton de pauvreté, me ſuſcite auprés de quelques Philoſophes une fort groſſe guerre, parce que je ne veux pas demeurer d'accord avec eux que ſa production ſoit une marque de vigueur dans l'Arbre, comme conſtamment la generation des animaux en eſt une marque dans les péres.

J'explique plus amplement cette matiére dans mes réflexions, n'ayant pas jugé à propos de pouſſer icy plus loin les raiſonnemens que j'ay trouvé lieu d'y faire, conformément à mille experiences irréprochables.

CHAPITRE XIV.

De la premiére taille d'un Arbre qui a au moins pouſſé une belle branche.

IL faut preſentement venir au troiſiéme article qui regarde nôtre Arbre bas nouveau planté ſoit pour Buiſſon, ſoit pour Eſpalier, & dire ce que nous avons à faire s'il pouſſe raiſonnablement, c'eſt-à-dire au moins une branche belle, & aſſez groſſe, laquelle d'ordinaire eſt accompagnée de quelques-unes de foibles.

En ce cas nous avons trois conſidérations particuliéres à faire, ſçavoir ſi cette belle branche s'eſt faite à l'extremité de la tige, ou ſi au milieu, ou ſi au bas.

Si tout-à-fait à l'extrémité, par l'appréhenſion que j'ay de tomber dans l'inconvénient que je crains, & qui eſt un défaut pour un Buiſſon, c'eſt-à-dire d'avoir la tige trop haute, dans lequel inconvénient je tomberois ſans doute, ſi je faiſois ma taille ſur ce nouveau jet, pour lors je me reſous volontiers à baiſſer entiérement d'un bon pouce ou deux la tige de ce jeune Arbre, & ainſi je le remets à l'A, B, C, étant aſſeuré qu'autour de l'extrémité où je l'auray ravallé, il me pouſſera de belles branches nouvelles, toutes bien placées, & en aſſez grande quantité, & cela fondé ſur ce que par ce beau jet, qu'il avoit fait, je ſuis entiérement convaincu qu'il a fait de bonnes racines.

Ainſi en reculant peut-être le plaiſir d'une année, en ce que dans la verité je cours riſque d'en avoir du fruit un peu plus tard, au moins j'évite d'avoir un Arbre trop haut monté, comme je l'aurois, ſi je le faiſois tout ſortir de cette branche, & cela étant il me choqueroit éternellement, au lieu qu'en le baiſſant un peu je le mets cependant en état de ſe preſenter avec tout l'agrément qui eſt à ſouhaiter dans un Arbre bien conduit, & par conſéquent je le mets en état de me recompenſer encore mieux tant par une belle figure, que par le plaiſir de l'abondance.

Que

Que si la belle branche est venuë au milieu de la tige, il faut sans hésiter ravaller cette tige jusqu'à cette branche, & racourcir même cette branche jusqu'à quatre ou cinq yeux au plus pour y mettre tout le fondement, & toute l'esperance de la belle figure de nôtre Arbre, étant certain qu'à l'endroit où nous l'avons racourcie, elle poussera dans la seconde année tout au moins deux belles branches & toutes deux opposées l'une à l'autre: Il n'en faut pas davantage pour faire un bel Arbre, à qui le sçaura bien conduire; que si cette branche racourcie en pousse trois ou quatre comme il arrive assez souvent, le succés en sera encore plus heureux, plus aisé, & plus agréable.

Je suppose pour cela que les Jardiniers un peu soigneux auront eu soin de faire de bonne heure prendre à cette branche unique, dont nous parlons, une assiette bien droite pour y former ensuite un Arbre droit sur son centre, comme il le doit être nécessairement.

Que si on a manqué à cette précaution, il faut en venir au grand remede qui est de racourcir à deux ou trois yeux cette branche, qui n'est ainsi rudement traitée que pour avoir été mal élevée.

En faisant sa taille sur la branche qui est icy venuë toute seule, on pourra bien cependant conserver non pas les branches tres-menuës que je nomme chifonnes, & qu'il faut entiérement exterminer de nôtre nouveau-planté, mais seulement quelques-unes de celles qui sont ou courtes, & passablement grosses, ou longuettes, & aussi passablement grosses en quelque endroit qu'elles soient tant les unes que les autres; pourvû qu'elles ayent les yeux assez beaux, & assez bien placez, nous pouvons seurement en esperer assez tôt quelque fruit sans craindre que cela fasse aucun tort à la vigueur de nôtre Arbre, & sur tout en fruits à noyau, & même en fruits à pepin, à la charge toutefois de racourcir un peu ces sortes de branches qui sont en effet trop longues, & de ne point toucher aux autres qui sont courtes, & passablement grosses.

Ce qui fait que je n'empêche point de conserver quelques-unes de ces branches foibles est, qu'étant tres-certain, comme j'ay tant de fois repeté, que c'est le peu de seve qui fait le fruit, il s'ensuit de là qu'une petite quantité de cette même seve employée à en faire ne sçauroit porter un préjudice considerable à nôtre nouvel Arbre, & que cependant il nous aura fait un assez grand plaisir, en nous donnant du fruit de bonne heure.

Ce n'est pas que je veüille dire pour cela que ce soit un fort grand mal quand la premiére année on ôte impitoyablement toutes ces esperances de premiers fruits: Chaque curieux en usera à cet égard comme il le trouvera à propos, mais pour moy je les conserve.

Si nôtre branche unique est sortie du bas de la tige il faut s'en réjoüir, elle est tres bien placée, pourvû que le Jardinier ait de bonne heure pris soin de celle-cy pour la soutenir droite, en cas qu'elle ne le fût pas, comme nous avons dit de la precédente: on y peut avec certitude faire sa taille à la hauteur où l'on souhaite voir commencer un bel Arbre, soit Buisson, soit Espalier mais si elle ne se trouve pas droite, ou qu'elle ne puisse pas être redressée avec quelque lien un peu fort, il la faut traiter comme l'autre, c'est à dire la ravaller tout bas pour en faire sortir une qui soit droite, autrement on auroit toûjours un Arbre de côté, & par consequent de vilaine figure, bien entendu toûjours qu'il aura fallu ravaller la tige jusqu'au prés de la branche

unique qu'elle avoit pouſſée, & que nous venons de tailler.

Je diray icy en paſſant que quand nous plantons un Arbre nous pouvons bien apparemment, mais non pas démonſtrativement, & infailliblement aſſeurer qu'il reprendra: Encore moins, en cas qu'il reprenne, pouvons-nous marquer à quel endroit il fera ſes premiers jets: mais à l'égard des belles branches qu'un Arbre repris a pouſſées, & que nous avons taillées enſuite, nous pouvons avec aſſez de certitude aſſeurer qu'à l'extremité où nous les avons ravalées elles en pouſſeront de nouvelles, & marquer même à peu prés la quantité; ſi bien qu'on peut conter là-deſſus, & par conſequent ſi nôtre Arbre n'a fait que la ſeule branche dont nous parlons, nous pouvons ſeurement attendre qu'étant taillée un peu courte elle en pouſſera au moins deux belles capables de faire en toute maniere ce que nous avons cy-deſſus établi pour le commencement de la belle figure d'un Arbre.

J'eſtime donc que pour cette branche ſortie du bas de nôtre tige nous luy pouvons à peu prés laiſſer la même longueur, que nous avions donné à cette tige en plantant l'Arbre, c'eſt à dire une longueur de ſept à huit pouces, & cela en quelque endroit que nous l'ayons planté ſoit en terrein froid & humide, ſoit en terrein chaud & ſec.

CHAPITRE XV.

De la premiére Taille d'un Arbre qui a pouſſé plus d'une belle branche.

AU quatriéme cas, où nôtre Arbre nouveau planté a pouſſé deux belles branches, ou trois, ou quatre, ou même davantage avec quelques foibles parmy.

Nous avons ſur cela d'autres grandes conſiderations à faire, & qui feront icy differens Chapitres, ſçavoir en premier lieu ſi cette pluralité de branches ſera venuë à ſouhait, c'eſt à dire ſera venuë tout autour de quelque endroit de la tige ſoit en haut, ſoit au milieu, ſoit en bas, enſorte-qu'elles y repreſentent comme un chandelier pour un Buiſſon, ou comme une main ouverte pour un Eſpalier.

Sçavoir en ſecond lieu, ſi toutes ces branches ſont toutes venuës d'un côté, & toutes les unes ſur les autres.

Ou ſi en étages fort éloignées les uns des autres, quoy qu'autour de la tige, ou ſi même quelquefois elles ſont toutes venuës d'un même œil, & que pareillement ce ſoit, ou au haut de la tige, ou au milieu, ou au bas:

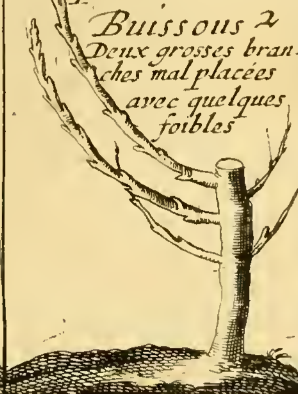
Et enfin ſçavoir ſi toutes ces branches prennent d'elles-mêmes le chemin de s'écarter, & de s'ouvrir, ou toutes, celuy de ſe ſerrer, & de faire de la confuſion.

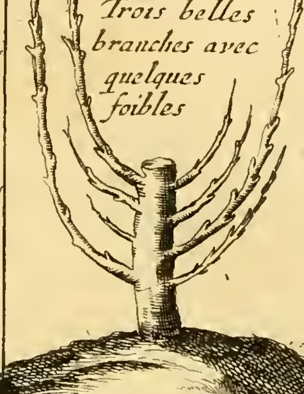
Voilà à peu prés toutes les differentes manieres dont ſe font les premiers jets de chaque Arbre nouveau-planté, quand il a été aſſez heureux pour bien reprendre, ainſi qu'il paroît dans les figures cy-jointes.

Je redis encore que je ne regarde point icy comme quelque choſe de bien conſiderable les petites branches menuës, quand même elles ſeroient bonnes pour le fruit de l'année immédiatement ſuivante, ce qui eſt aſſez ſouvent vray en fruits à noyau, mais rarement en fruits à pepin: En effet malheur à l'Arbre quel qu'il ſoit, qui fait trop de celles-là, ou qui n'en fait pas d'autres; je diray cependant le traitement

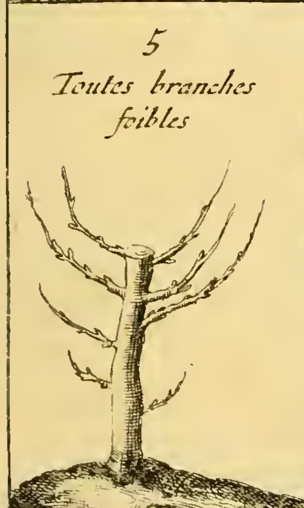
dont

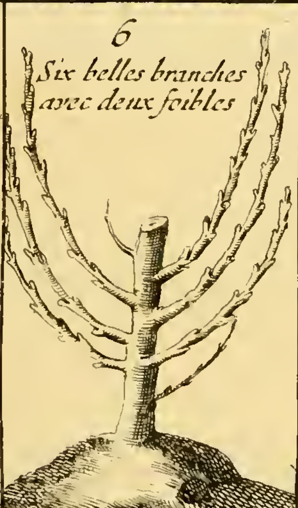

Differentes Situations des premieres branches que fait quelquefois un Arbre nouveau plante
1
Une seule belle
branche avec
plusieurs petites

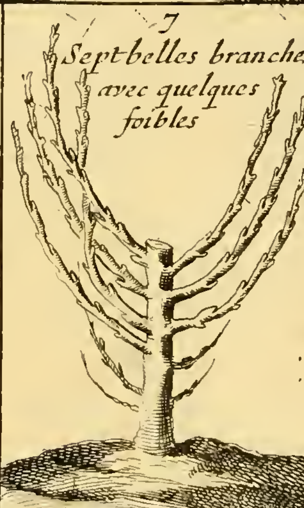

Buissons 2
Deux grosses bran-
ches mal placées
avec quelques
foibles


3
Trois belles
branches avec
quelques
foibles

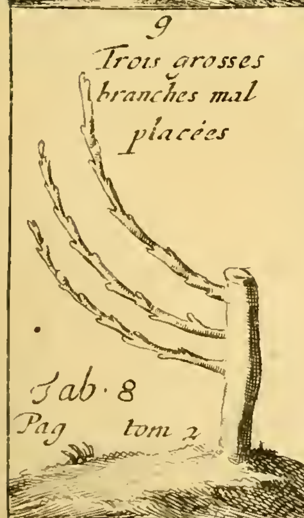

4
Quatre grosses
branches mal
placées avec
deux foibles

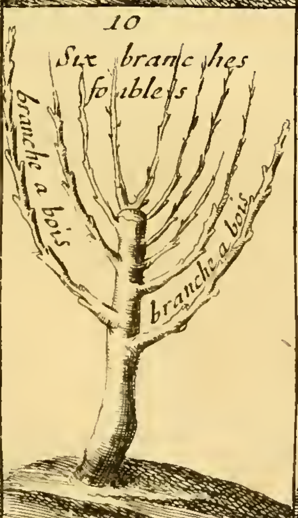

5
Toutes branches
foibles

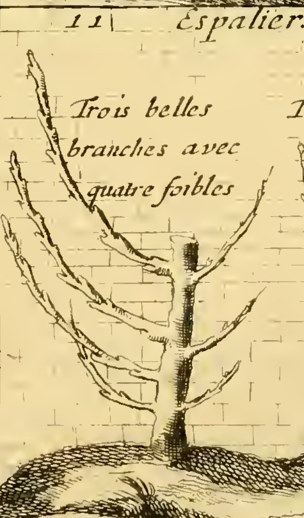

6
Six belles branches
avec deux foibles

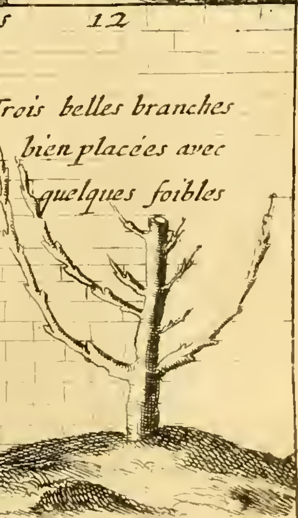

7
Sept belles branches
avec quelques
foibles


8
Huit belles branches
avec deux
foibles
venuës
selon
l'ordre de
la nature


9
Trois grosses
branches mal
placées
Tab. 8
Pag tom 2


10
Six branches
foibles
branche a bois
branche a bois


11 Espaliers
Trois belles
branches avec
quatre foibles


12
Trois belles branches
bien placées avec
quelques foibles

dont elles ont beſoin, quand j'auray fait le plus important de mon Ouvrage.

Ce ſont les groſſes branches toutes ſeules dont je fais icy cas, voulant avoir un bel Arbre, & un bon Arbre; ce ſont elles qui à cet égard ont fait le premier objet de mes ſouhaits, & qui ſeules peuvent ſervir pour la premiére fondation de mon Arbre, mais cela s'entend en cas qu'elles ſe trouvent naturellement bien placées, & en cas que je leur ſçache donner une taille qui ſoit convenable à mon intention, & à la beauté que demande l'Arbre que je veux conduire.

Car comme les premiéres branches quoy qu'heureuſes dans leur origine peuvent fort bien être mal dirigées, & par conſequent donner un méchant commencement à l'Arbre, ſi elles ſont à la mercy d'un ignorant; auſſi ces premiéres branches, quoy qu'en venant au monde elles ſe ſoient trouvées dans une défectueuſe ſituation, elles peuvent fort bien avec un peu de temps, & de bonne diſcipline être, comme j'ay dit, ſi habilement tournées, que le defaut de leur naiſſance ne les empêchera pas d'être les méres d'un Arbre bien fait, & pour ainſi dire, de bonne mine.

Le premier avertiſſement que j'ay à donner icy eſt que communément toutes les groſſes branches, qui viennent la premiére année aux Arbres nouveaux, ſont ce que nous appellons branches de faux bois, elles en ont le caractere dans leurs yeux, & doivent en recevoir le traitement à la taille, & même les foibles & menuës ſont d'ordinaire à cet égard de la claſſe des groſſes, à moins qu'elles ne ſoient demeurées fort courtes.

Le ſecond avertiſſement eſt que dans la premiére taille, que je fais aux groſſes branches des nouveaux Buiſſons, il n'y a guere de difference d'avec celle que je donne auſſi la premiére année à celles des nouveaux Eſpaliers; il eſt bien vray que dans ceux cy je contrains aiſément les branches les plus opiniâtres, c'eſt-à-dire, les plus mal venuës, je les contrains, dis-je, de ſe mettre dans la poſture que je ſouhaite pour parvenir à la beauté de l'Eſpalier, & cela ſert auſſi à me donner plus de fruit, & de plus beau; il eſt vray auſſi que les Buiſſons ſont pour ainſi dire une maniére de demy-volontaires, qui font bien veritablement une partie de ce qu'ils veulent, mais cependant pour l'ordinaire ils ſe laiſſent en même temps conduire à mon induſtrie tant pour la ſatisfaction de mes yeux, que pour le plaiſir de mon goût: Il n'y a que les branches à fruit qu'on ne peut pas laiſſer ſi longues ſur les Buiſſons que ſur les Eſpaliers, attendu qu'en ceux-cy on a la facilité des liens, & des échalas, laquelle on n'a pas aux autres.

CHAPITRE XVI.

De la premiére Taille d'un Arbre qui a pouſſé deux belles branches, & toutes deux bien placées.

POur ce qui eſt donc de ce quatriéme cas, dans lequel un Arbre nouveau-planté a pouſſé heureuſement & vigoureuſement plus d'une belle branche avec quelques-unes de foibles parmy, ſi par éxemple il en a au haut de la tige deux à peu prés également fortes, & bien placées, c'eſt à dire, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, on ne peut gueres rien ſouhaiter de mieux, c'eſt un tres beau commencement pour

faire un bel Arbre, il n'eſt queſtion que de les racourcir toutes également environ à cinq ou ſix pouces de longueur: Mais ſur tout il faut avoir cette prévoyance, que les deux derniers yeux de l'extrémité de chacune de ces deux branches ainſi racourcies regardent à droit & à gauche les deux côtez vuides, afin que chacune venant à en donner au moins deux nouvelles, ces quatre ſe trouvent ſi bien placées, qu'on les puiſſe conſerver les unes & les autres, & pour cet effet il faut que ſi c'eſt un Buiſſon elles aillent à faire le rond vuide que nous cherchons; & ſi c'eſt un Eſpalier qu'elles aillent faire le rond plat, & plein que nous cherchons pareillement.

Ce ſeroit mal tailler ſi ces deux derniers yeux regardent par éxemple ou le dedans du Buiſſon pour commencer à le remplir, ou le dehors pour commencer à ſe trop écarter étant premiérement queſtion de bien établir la premiére beauté de la figure de cet Arbre, qui eſt de s'ouvrir en rond également garni: Et tout de même à l'égard de l'Eſpalier ce ne ſeroit pas aſſez bien tailler, ſi on ne cherchoit pas à faire en ſorte que les yeux qui ſe devoient trouver aux extrémitez des deux branches qu'on doit racourcir, donnaſſent ſur des côtez oppoſez l'un à l'autre ce qu'ils peuvent donner de branches nouvelles, car il eſt important que ces mêmes branches ayant d'elles mémes, & ſans aucune violence une diſpoſition naturelle à ſe bien placer ſur les parties de murailles qu'on cherche à couvrir, on les puiſſe toutes conſerver; & ainſi les premiéres branches vigoureuſes de cet Arbre d'Eſpalier auront fait leur devoir, auſſi-bien que les premiéres vigoureuſes du premier Buiſſon auront fait le leur; il faut cependant & pour l'un & pour l'autre avoir toûjours les mêmes égards neceſſaires, qui vont premiérement, & principalement à arrondir, & à continuer dans cette vûë-là, juſqu'à ce que le rond ſoit à peu prés parfait, & pour lors on commencera d'avoir deux autres vûës pour ne les quitter plus, dont l'une eſt de chercher à donner par tous les moyens poſſibles une ouverture raiſonnable à cet Arbre s'il eſt Buiſſon, qui à déja ſa rondeur, & à le remplir également dans la ſuite de ſon étenduë, s'il eſt Eſpalier, qui a pareillement ſa rondeur; & l'autre vûë eſt d'entretenir à tous les deux ce rond qui eſt déja formé, & qui tous les ans doit croître en circonference, ſans que jamais, autant qu'il peut dépendre de nous, on luy laiſſe rien perdre de ſa belle figure.

Il faut particuliérement prendre garde que ſi l'une de ces deux branches a quelque avantage de groſſeur ſur l'autre, en ſorte que vray-ſemblablement l'une puiſſe bien en faire deux autres groſſes, pendant que ſa voiſine n'en ſçauroit faire qu'une ſeule, pour lors, dis-je, il faut prendre garde que tant les deux de la plus groſſe, que l'unique de la moins groſſe viennent à ſortir ſi heureuſement, que toutes trois enſemble puiſſent être conſervées comme propres, & neceſſaires pour l'établiſſement de la belle figure dont il eſt queſtion: autrement s'il en falloit ôter quelqu'une comme mal-venuë, ce ſeroit une perte tres-fâcheuſe, tant à légard de l'Arbre, qu'à l'égard du Jardinier. Il eſt à propos de dire icy que, ſi dans ces deux ſortes d'Arbres dont il eſt queſtion il ſe trouve une branche à fruit jointe avec les deux branches à bois, on la peut garder ſans aucun inconvénient.

CHAPITRE XVII.

Pour la premiére Taille d'un Arbre qui n'a poussé que deux branches toutes deux belles & grosses, mais toutes deux mal placées.

QUe si des deux premiéres belles branches que l'Arbre aura poussé, l'une est fort au dessous de l'autre, toutes deux étant peut-être d'un même côté, ou peut-être l'une d'un côté toute en haut de l'extremité, & l'autre toute en bas du côté opposé, en ce cas là il faut, pour ainsi dire, se résoudre fiérement, & impitoyablement à n'en conserver qu'une, & que ce soit la plus propre à commencer une belle figure, & par consequent il faut retrancher si bien l'autre, que vray-semblablement il n'en puisse plus sortir de grosses du même endroit, étant certain que, si on les conservoit toutes deux, il ne s'en pourroit jamais faire un Arbre qui donnât du plaisir dans sa figure, & chaque fois qu'on le verroit, on auroit du chagrin de ne l'avoir pas bien conduit dés son enfance; il semblera, peut-être, aux gens mal entendus qu'il y ait en cela une année de temps à perdre, mais j'asseure du contraire à qui voudra s'en rapporter à moy: Il faudra donc dans le cas proposé ou ravaller tout l'Arbre sur la plus basse, si c'est elle qui doit être conservée comme étant en effet la plus propre pour nôtre dessein, & ce moyen là est infaillible pour ne plus craindre de branches mal placées de ce côté là, ou bien si c'est la plus basse qu'il faut ôter comme ne pouvant contribuer à la beauté de la figure de nôtre Arbre, il la faudra couper à l'épaisseur d'un écu, car rarement arrive-t-il, qu'il faille tellement couper une grosse branche nouvelle laquelle se trouve mal placée, qu'il n'en puisse plus rien sortir du tout; j'explique plus amplement cette sorte de taille aussi bien que la taille en talus dans le Chapitre 21.

Or de cette taille faite à l'épaisseur d'un écu, ou il ne viendra rien, ou il ne viendra que des branches foibles, qui bien loin de gâter rien seront bonnes à conserver pour le Fruit. Cette maniére de taille suppose que la branche fût grosse & vigoureuse, autrement si elle n'avoit été que médiocre, il auroit fallu la conserver entiérement comme branche à fruit; & si elle avoit été tres-menuë, il auroit fallu la couper si prés de la tige qu'il n'y fût pas resté la moindre sortie pour quelque chose de nouveau, & cela particuliérement si elle étoit tres-mal placée, ou que l'Arbre ne fût que médiocrement vigoureux.

Ce cas d'une seule branche qui a été conservée, & qu'il faut tailler, se reduit à un autre cy-devant expliqué, où nôtre Arbre n'a poussé d'abord qu'une seule belle branche, & par consequent il faut suivre pour la taille de celle-cy ce qui a été dit pour la taille de celle là, & qu'il seroit inutile de repeter icy.

Il arrive quelquefois que d'un même œil d'un Arbre nouveau-planté il sort deux belles branches, sans qu'il en sorte d'ailleurs: En ce cas là on peut fort bien les conserver toutes deux en quelqu'endroit de la tige qu'elles soient, c'est à dire si elles peuvent servir à faire une belle figure, comme cela se peut, si la vigueur du pied, ou la prévoyance du Jardinier les ont fait pousser droit en haut; mais si une des deux ne peut pas servir à cette figure, on fera bien de l'ôter pour se reduire à la seule

dont on peut faire un bon usage, & à son égard on fera ce que nous venons d'établir cy-dessus.

CHAPITRE XVIII.

Pour la premiére Taille d'un Arbre qui a poussé trois ou quatre belles branches bien ou mal placées.

QUe si nôtre Arbre a poussé trois ou quatre belles branches bien placées, ou trois ou quatre mal placées, & que cela soit ou tout à l'extremité, ou un peu au dessous.

Au premier de ces deux cas, nous supposons que les trois ou quatre branches sont venuës à l'extrémité de la tige, & en lieu convenable pour faire d'abord un bel Arbre, en ce cas là, dis-je, il faudra pour la premiére fois les tailler toutes avec les mêmes égards que nous avons expliqué pour tailler les deux premiéres qui étoient seules, & pareillement bien placées, soit que ces trois ou quatre soient à peu prés toutes d'une égale grosseur, & pour lors elles recevront toutes un traitement pareil, soit qu'il y en ait une ou deux un peu moins grosses, mais toûjours propres à être branches à bois, ou au moins à demy-bois, & par conséquent capables de contribuer à la beauté de la figure, & en ce cas-là on ne taillera celles-cy qu'en vûë d'en retirer une seule branche nouvelle, qu'on fera sortir du côté où se trouvera le plus grand vuide, & pour cet effet on les racourcira sur un œil qui regarde de ce côté-là, comme aussi on prendra garde que les deux derniers yeux des autres qui sont plus fortes, regardent les deux côtez opposez, afin de commencer à les garnir d'avantage.

Que si ces trois ou quatre belles branches sont sorties un peu au dessous de l'extremité, il n'y a qu'à ravaler la tige jusqu'à elles, & faire ensuite ce que je viens de dire, quand les branches sont d'abord sorties au haut de la tige.

Au second cas, où nous supposons que les branches sorties sont la plûpart mal placées, en sorte qu'elles ne peuvent pas toutes contribuer à faire un bel Arbre, & par conséquent ne peuvent pas être toutes conservées, on éxaminera si des trois ou quatre il n'y en a point au moins deux qui soient assez bien situées, c'est à dire l'une d'un côté & l'autre de l'autre, & si les étages n'en sont pas trop éloignez pour pouvoir donner lieu d'asseoir sur ces deux quelque fondement de nôtre figure, & cela étant on s'en contentera fort bien, & on retranchera les autres à l'épaisseur d'un écu, comme nous avons cy-devant établi.

On taillera donc les deux conservées avec les mêmes égards cy-devant expliquez pour la taille de deux belles, soit qu'on les ait par nôtre choix, soit qu'on les ait par la bonne fortune de la végétation, qui n'en ayant donné que deux les a données dans une situation telle qu'on la pouvoit souhaiter, & on prendra soin que ces deux étant taillées elles se trouvent ensuite d'une égale hauteur quoy que de differente longueur, afin que celles qui en sortiront, commencent heureusement nôtre figure, car aprés cela nous n'aurons pas de grandes difficultez pour suivre ce qui aura été une fois bien commencé.

Je

Je ne repete point ce qui eſt à faire pour les bonnes branches foibles, ayant ce me ſemble aſſez marqué qu'il les faut ſoigneuſement conſerver pour le Fruit, ſe contentant ſeulement de les racourcir un peu par l'extremité, ſi elles paroiſſoient trop foibles pour leur longueur, & ne manquant point d'ôter entiérement les chifonnes en quelque quantité qu'elles ſoient.

CHAPITRE XIX.

De la Taille des Arbres qui ont fait juſqu'à cinq, ſix, & ſept belles branches.

ENfin nôtre Arbre nouveau-planté peut, comme il arrive quelquefois en de bons fonds, & particuliérement à de beaux Arbres qu'on a plantez avec tous les égards néceſſaires, quels qu'ils ſoient ſur franc, ou ſur Coignaſſier, il peut, dis-je, avoir pouſſé juſqu'à cinq, ſix & ſept belles branches, & même davantage: Ce ſeroit une bonne fortune ſi elles ſe trouvoient toutes aſſez heureuſement placées pour pouvoir être conſervées ſans faire aucune confuſion, comme cela m'eſt arrivé quelquefois, & par ce moyen on a bien-tôt un bel Arbre, & un bon Arbre; mais comme il eſt aſſez rare qu'elles ſoient toutes bien placées, pour lors j'eſtime qu'il ſe faut reduire à n'en garder que trois ou quatre de celles, que le Jardinier habile jugera, tant par leur ſituation, que par leur force, être les plus propres à l'éxécution de nôtre deſſein, & les taillera comme nous avons expliqué en cas pareil; cela étant, il retranchera entiérement toutes les autres, ſi elles ſe rencontrent plus hautes que les conſervées, & que particuliérement elles ſoient groſſes: car ſi elles ſont foibles, c'eſt à dire bien faites en branches à Fruit, il fera bien de les conſerver juſqu'à-ce qu'elles ayent fait ce qu'elles ſont capables de faire.

En cas donc qu'il en faille ôter de ces plus hautes qui ſont groſſes, il faudra ou les ôter en moignon, pour y amuſer un peu de ſeve pendant deux ou trois ans, ou bien il faudra entiérement ravaler la tige juſqu'aux conſervées, ſi ſur tout l'Arbre n'eſt pas extrémement vigoureux: mais s'il s'en trouve quelques groſſes plus baſſes que celles que nous conſervons pour toûjours, il eſt bon de conſerver auſſi ces baſſes pour quelque temps, pourvû qu'elles ne gâtent rien pour la figure, car il s'y perd pendant deux ou trois ans un peu de ſeve dont l'abondance nous incommode, tant pour arriver au Fruit, que pour arriver à la belle figure: mais ſi telles branches baſſes peuvent nous embarraſſer, pour lors, comme nous avons dit, il faudra les couper à l'épaiſſeur d'un écu, ou bien les ôter tout à fait, quand on ne voit qu'une vigueur médiocre au pied de l'Arbre.

J'avertis toûjours que ſi parmy les groſſes il s'en trouve beaucoup de foibles, il faut ſe contenter de deux ou trois des mieux placées, & des mieux conditionnées, rompant un peu de l'extrémité des plus longues, & laiſſant toutes entiéres celles qui ſont & naturellement courtes, & paſſablement groſſes; par conſéquent il faut ruïner entiérement les autres qui ne feront que de la confuſion.

Voilà tout ce que je penſe devoir être fait pour la premiére taille des Arbres, c'eſt à dire pour la taille des premiéres branches qu'ils auront pouſſées à l'endroit où ils ont été nouvellement plantez.

CHA-

CHAPITRE XX.

De la deuxiéme Taille qui est à faire la troisiéme année à un Arbre nouveau-planté.

LA premiére taille de ces Arbres nouveaux-plantez étant faite, & cela sur les premiers jets qu'ils ont faits la premiére année qu'on les avoit plantez, il faut présentement faire voir quel en doit être apparemment le succez, & quelle conduite est à tenir l'année d'aprés pour la deuxiéme taille, c'est à dire pour la taille des jets qui seront venus à l'extrémité de ceux qui ont été taillez l'année d'auparavant; & pour cet effet j'estime qu'il est à propos de suivre le même ordre que j'ay établi pour la premiére, c'est à dire pour la taille des premiers jets qu'ils avoient faits.

Mais devant que d'en venir là, il faut premiérement voir ce qui est à faire aux Arbres qui n'avoient guéres bien fait la premiére année.

Si l'Arbre fruitier, qui sans avoir la premiére année poussé aucune branches a été conservé par l'espérance qu'on a eu qu'étant demeuré vert, & par consequent vivant il pourroit mieux faire la seconde; si cet Arbre, dis-je, ne commence pas de bonne heure, c'est à dire dés le mois d'Avril à pousser d'une grande vigueur, c'est une marque certaine qu'il ne vaudra jamais rien, & ainsi sans perdre davantage de temps il le faut arracher, & remettre en sa place un de ceux qu'on doit avoir élevé en manequin en vûë de suppléer à de tels accidens.

Et pareillement si l'Arbre, qui n'ayant faits que de petits jets dans la premiére année a été conservé, & simplement baissé de tige, si cet Arbre dis-je, ne se met pas dés l'entrée du Printemps à pousser de belles branches nouvelles, je suis aussi d'avis que sans hésiter on le traite de la méme maniére que celuy dont nous venons de parler; ce seroit pour ainsi dire, une espece de miracle, si jamais il venoit en état de donner quelque satisfaction.

Mais si, comme il arrive assez souvent, en matiére de Poiriers, & quelquefois aussi, mais moins souvent, en matiére de fruits à noyau, si dis-je, cet Arbre ainsi baissé a fait de belles branches à sa nouvelle extrémité, aussi bien que celuy, qui n'en ayant fait qu'une au haut de sa tige a été pareillement baissé plus bas que l'endroit de cette branche, pour lors l'un & l'autre tomberont dans l'un des cas cy-devant expliqués pour la premiére pousse de ces Arbres nouveaux-plantez qui ont heureusement réüssi, & ainsi nous n'avons rien de particulier à ajoûter à la conduite qu'il y faut observer.

Venons présentement à l'Arbre qui n'avoit fait en Buisson qu'une seule belle branche, soit environ le milieu de la tige, soit au bas, supposant toûjours, comme nous avons dit, que dés cette premiére année on aura eu soin en l'un & l'autre cas de faire tenir droite l'une & l'autre de ces deux branches uniques, si naturellement elles ne l'étoient pas; car si on n'a pas eu ce soin, on aura été obligé, comme j'ay dit cy-devant, non seulement de ravaller la tige jusqu'à elles, mais aussi de les racourcir jusqu'à deux où trois yeux prés de l'endroit d'où elles sortoient, & cela étant il ne faut icy regarder pour premiére taille que celle qui se fera sur les branches, qui doivent venir sur ces deux ou trois yeux d'une branche si extraordinairement racou cie,

courcie, & ainſi cette premiére taille tombera dans l'un des cas de la taille des premiéres branches de l'Arbre nouveau-planté, ſans qu'il ſoit beſoin de dire autre choſe à cet égard.

L'Arbre, qui dans la premiére année n'avoit fait qu'une ſeule branche à bois, ayant été taillé ſur cette branche ne manque jamais, comme nous avons déja dit, d'en produire d'autres à l'extrémité de cette branche, & par exemple il en aura ſans doute fait tout au moins une groſſe avec quelques foibles, & peut-être deux ou trois groſſes, ce qui eſt aſſez ordinaire, peut-être même en aura-t-il pouſſé davantage. (Cette grande multitude n'arrive pas communément, mais cependant elle arrive quelquesfois.)

Si mal-heureuſement il n'y en avoit pouſſé qu'une ſeule, qui fût à peu prés de même groſſeur que la mere, ce qui peut arriver par quelque accident ſurvenu aux premiéres racines, pour lors il faudroit s'opiniâtrer, ſoit à recouper fort court la nouvelle, c'eſt à dire, ne luy laiſſer ſeulement que deux yeux, ſoit à l'ôter entiérement, ce qui eſt encore mieux, pour attendre que de l'autre, qu'il faut nommer la vieille, il en vienne quelque choſe de plus conſiderable dans l'année qui ſuit, comme cela ſe peut: Car l'Arbre aura pû faire de meilleures racines la troiſiéme année, qu'il n'en a fait, & la premiére, & la ſeconde, & par conſequent s'étant rendu plus vigoureux il pourra pouſſer plus grande quantité de belles branches.

Mais à dire le vray en telles occaſions, il eſt à propos de ſe défier du ſuccés d'un tel Arbre, qui marque ſi peu de vigueur dans les commencemens; & ainſi je ſuis fort d'avis, & cecy eſt tres-important, qu'on ait recours au Magazin d'Arbres en manequin pour ne pas languir en vaines eſperances, tout au moins au de-là d'une deuxiéme année, ou autrement on court riſque de languir encore plus long-temps, & toûjours fort inutilement, comme il arrive à un grand nombre de curieux.

Que ſi cette branche unique étant taillée a bien fait ſon devoir, en ſorte qu'elle en ait produit au moins deux de ces belles, que nous regardons pour branches à bois, ou peut-être trois ou quatre ſans quelques unes qui ſont propres pour le fruit.

En tous ces cas on n'a autre choſe à faire que ce qui a été dit pour les Arbres, qui la premiére année de leur plant ont fait ſemblable quantité de jets, c'eſt à dire qu'on peut bien conſerver quelques branches à fruit, mais qu'il n'en faut conſerver de groſſes que celles qui peuvent contribuer à la beauté de la figure, & ôter impitoyablemét toutes les autres, ſoit les ôter tout à fait, ſoit ne les ôter qu'à l'épaiſſeur d'ũ écu.

Ainſi la ſeconde taille d'un tel Arbre ſe fera ſur les belles branches, qui ſont ſorties de cette branche unique, & ne ſera en rien differente de la premiére qu'on doit faire ſur les belles branches, qui la premiére année ſont heureuſement venuës de la tige de l'Arbre nouveau planté.

La précaution de tenir droite la groſſe branche unique venuë de l'Arbre planté en Eſpalier, y ſeroit veritablement bonne, mais elle n'eſt point ſi abſolument néceſſaire que pour le buiſſon; parce qu'on y a la commodité de tourner preſque comme on veut les branches qui ſortiront de celle-là aprés l'avoir taillée: il n'eſt queſtion que de prendre ſoin dans leur premiére jeuneſſe de les attacher à droit & à gauche ſelon les beſoins qu'on en peut avoir pour faire le fondement d'une belle figure, & par là on y remedie à de certains defauts auſquels on ne ſçauroit guere remedier pour le buiſſon.

CHAPITRE XXI.

De la deuxiéme taille d'un Arbre qui avoit fait deux belles branches dans la premiére année qu'il a été planté.

QUant à nôtre Arbre qui dans la premiére année avoit fait deux belles branches bien placées, il faut ſuppoſer, & cela eſt d'ordinaire fort ſeur, que l'une & l'autre ayant été taillées environ à quatre, cinq ou ſix pouces de long, avec les égards cy-devant remarquez, tant pour leur groſſeur & leur origine, que pour la ſituation des derniers yeux qu'on a laiſſé à leur extrémité, il faut, dis-je ſuppoſer que l'une & l'autre de ces deux branches en auront fait chacune à leur extrémité tout au moins, deux belles & fortes, & toutes deux bien placées ſans quelques petites qui ſeront venuës au deſſous d'elles, ou peut être même au deſſus.

Ces deux belles branches venuës de nouveau garniſſent agréablememt les deux côtez, qui pour avancer la perfection de la figure ronde & ouverte avoient beſoin de ce ſecours.

Que ſi une de ces deux premiéres, ou même toutes deux en avoient fait chacune plus de deux, ſoit dans l'ordre de la nature, ſoit contre l'ordre de la nature, il eſt ſans doute qu'il faut ſe reſoudre à ôter entiérement celles de ces nouvelles venuës, qui en quelque ſituation qu'elles ſe trouvent, ne ſont pas aſſez favorablement placées pour pouvoir aider à nôtre deſſein, & partant ſi elles ſe trouvent plus hautes que celles que nous conſervons, c'eſt pour lors que, ſi l'Arbre eſt médiocrement vigoureux, il faut ravaler juſqu'a celles-cy pour les fortifier davantage: Mais s'il eſt fort vigoureux, on peut couper ces plus hautes carrément, à l'épaiſſeur d'un écu du lieu d'où elles ſortent; que ſi pareillement ces branches malheureuſes ſe rencontrent plus baſſes que les conſervées, & dans une ſituation qui les porte en dedans de l'Arbre, il faut auſſi les ôter, mais ce ne ſera abſolument que de la maniére que je viens de marquer, & que je nomme une taille à l'épaiſſeur d'un écu, comme il paroît dans la figure.

Cette taille faite à l'épaiſſeur d'un écu ſert ſouvent, comme j'ay dit, à nous donner pour l'année d'aprés une ou deux petites branches, qui naiſſent des côtez de cette épaiſſeur, & d'ordinaire elles ſont fort bonnes pour du fruit; il arrive même pour lors que comme la ſeve ſe trouve ainſi arrêtée à l'ouverture de la branche dont eſt queſtion, & comme elle doit neceſſairement avancer chemin, puis qu'elle ne ſçauroit rebrouſſer étant pouſſée & preſſée par d'autre qui la talonne de prés, pour la faire ſortir par en haut, il arrive dis-je pour lors que cette premiére ſeve entre bien quelquefois pour la plûpart dans la branche ſuperieure qui ſe trouve la plus voiſine de cette épaiſſeur, & qui toutesfois en avoit déja une portion convenable à ſa groſſeur.

Que ſi elle n'y peut entrer toute entiére, comme il arrive aſſez ſouvent, le peu qui reſte ſe partage & creve, comme nous avons dit, ſur les côtez de cette petite épaiſſeur, & nous y donne de ces bonnes petites branches que nous demandons, comme il paroît dans la figure.

On

Un même Arbre differemment taillé selon les differentes branches qu'il a poussées pendant quatre années de suite.

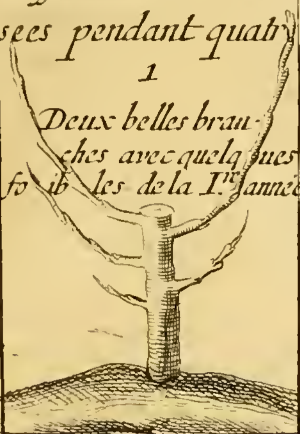
2

Arbre taillé de la maniere qu'il le doit estre pour la Prem.re année



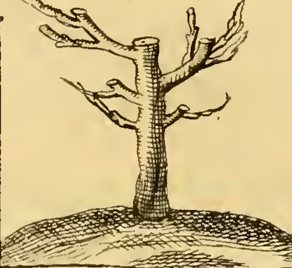
1

Deux belles branches avec quelques foibles de la Ire année



4

Taille de la seconde année

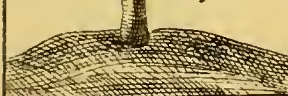


3

Branches venues de la Ire taille selon l'ordre de la nature



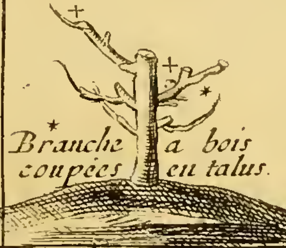
5



6

Taille de la 3me. année.

Branches coupées a l'Espaisseur d'un Escu.



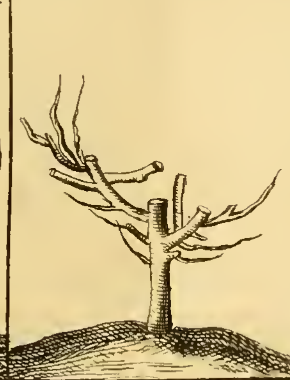
7

Deux bonnes petites branches sorties de la taille faite a l'espaisseur d'un Escu



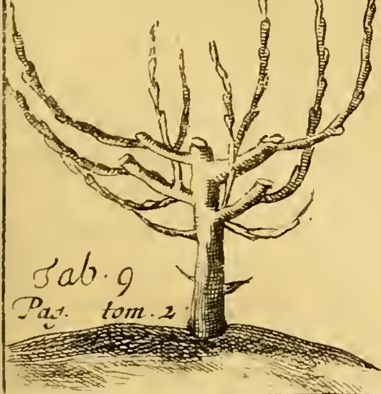
8

Taille de la 4me année



9

Bonnes branches venuës de la Ire taille.



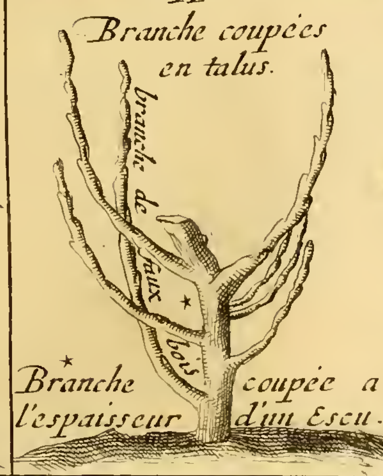
10

Taille de la 2me année.



11

Branche coupées en talus.



On peut même quelquefois ôter en talus ces branches malheureuses, c'est-à-dire les couper de maniere que par le dedans de l'Arbre il n'en reste pas la moindre partie, & que par le dehors il en reste suffisamment pour y donner sortie à quelque branche nouvelle, comme il paroît aussi dans la figure.

Cette taille en talus se doit faire quand les branches n'étans ny tout-à-fait en dehors, ny tout-à-fait en dedans elles se trouvent un peu sur le côté, auquel endroit cependant on ne sçauroit les conserver, mais elles sont placées de maniére que de ce talus on en peut esperer pour l'année suivante une branche saillante tout-à-fait en dehors.

Or telle branche pourra être ou grosse, & par consequent capable de contribuer à la figure, ou foible, & par consequent capable de donner du fruit; & si, comme il arrive quelquefois, il ne sort rien de ce talus, la figure de nôtre Arbre ne s'en trouvera nullement alterée.

J'ose dire que cette taille en talus qui est tout à fait de nouvelle invention, est une taille excellente à pratiquer en toutes sortes d'Arbres un peu vigoureux, soit vieux, soit jeunes, quand quelque branche peu heureusement placée, comme nous venons d'expliquer, donne lieu de la faire avec esperance de succés: Elle n'est pas veritablement infaillible, mais tres-souvent elle réüssit, & certainement elle ne gâte jamais rien: C'est pourquoy je conseille extrémement de s'en servir comme je fais, je m'en trouve ordinairement-tres bien, & me sçay assez bon gré de l'avoir imaginée.

Peut être n'est-il pas mal à propos de dire icy ce qui m'en a fait aviser, c'est que je sçavois, comme tout le monde sçait, & comme nous venons de le marquer en rendant raison de la taille qui se fait à l'épaisseur d'un écu: je sçavois, dis-je, que selon l'ordre de la nature la seve nouvellement formée au Printemps venoit réglément se présenter à l'entrée de tous les canaux des branches formées de l'année précédente, afin de les nourrir, grossir, alonger, &c. Et ainsi je sçavois qu'elle devoit seurement revenir chercher à faire sa fonction dans la branche que j'ôtois, & laquelle, pour ainsi dire, elle ignoroit avoir été ôtée; c'est pourquoy je conclus de là qu'apparemment une partie de cette seve devroit percer à l'endroit où elle trouveroit son chemin barré, pourvû qu'elle y trouvât assez de place pour y faire une sortie: si bien donc que laissant une telle place en dehors j'y verrois naître une branche qui m'accommoderoit. Le succés a confirmé mon raisonnement & ma pratique, & ainsi d'une branche qui étoit venuë dans une situation fâcheuse & incommode, je me mets en état d'en tirer un assez bel avantage pour mon Arbre.

S'il arrivoit, comme il arrive quelquefois, qu'une de ces deux premiéres branches, dont nous parlons dans ce Chapitre, n'en eût fait à son extremité qu'une assez grosse avec quelques petites plus basses, pendant que sa voisine a fait les deux que nous avions attendu, ou qu'effectivement celle-cy en ayant fait deux il y en eût une d'arrachée, ou de gâtée par quelque accident, de sorte qu'enfin il n'en restât qu'une seule de ce côté là: Ce sont deux occasions où j'estime qu'il est assez important de bien expliquer ce qu'on y doit faire.

Au premier cas, où il n'est venu qu'une seule branche au lieu des deux, qui vraysemblablement devoient y être venuës, à ce premier cas, dis-je, supposé qu'on ait

lieu de juger que la branche taillée n'ait pas reçu autant de ſeve que ſa compagne, ce qui paroîtra en ce que par éxemple elle n'aura pas groſſi à proportion de l'autre, & ce qui provient de quelque defaut interne imprévû & inévitable, à ce premier cas, dis-je, il faut tailler cette nouvelle branche un peu plus courte, & que ce ſoit en vûë qu'aparemment elle n'en donnera qu'une, laquelle par conſequent il faut attendre du côté où eſt le plus grand beſoin pour la figure, avec reſolution que, ſi l'année ſuivante la branche originaire ne marque pas plus de vigueur que l'année d'auparavant, on ne regardera plus guéres ny elle ny ſes décendans que ſur le pied de branches à fruit, c'eſt à dire de branches qui ne peuvent pas durer long-temps, & ainſi il faudra de bonne heure chercher à établir les fondemens de la beauté de nôtre Arbre ſur les branches qui peuvent venir de ſes voiſines.

Au deuxiéme cas, où une des deux branches nouvelles qui ſont venuës d'une vigoureuſe, peut avoir été arrachée ou rompuë, à ce deuxiéme cas, dis-je, ſoit que la branche qui a reſté ſe trouve celle qui étoit venuë tout à l'extremité, ou celle qui étoit venuë du ſecond œil, nous pouvons apparemment conter que la ſeve qui faiſoit les deux, & les ſeroit venuës nourrir ſi elles étoient reſtées, viendra toute entiére dans celle dont eſt queſtion, & ainſi on la doit tailler en vûë d'eſperer qu'elle en fera au moins deux qui ſe trouveront bien placées, ſelon que nous les pouvons ſouhaiter, ſi en la taillant nous avons les égards néceſſaires; mais toûjours faut-il avoir celuy-cy de ne pas laiſſer monter un côté de nôtre Arbre plus que l'autre, de peur de la difformité qui ſe trouve, quand l'égalité de hauteur n'y eſt pas, difformité qu'il faut éviter autant qu'il eſt poſſible: & partant en taillant une telle branche vigoureuſe qui nous eſt reſtée ſeule, par un accident ſurvenu à ſa ſœur, il faudra régler à peu prés la longueur de la nouvelle taille que nous y ferons ſur la hauteur de la taille qui ſe doit faire à la branche oppoſée, laquelle n'a pas profité à proportion de ce qu'elle avoit fait la premiére année: & cela juſqu'à-ce qu'enfin toute la figure d'un tel Arbre vienne à s'établir entiérement ſur les branches, qui ſucceſſivement doivent venir du côté vigoureux: Le Jardinier habile eſt aſſez le maître d'une telle operation.

Que ſi au dernier œil d'une des deux premiéres branches, duquel œil ſelon l'ordre de la nature devoit être venuë une groſſe, ſi, dis-je, de ce dernier œil il en eſt cependant venu une branche foible, ou ſi même il en eſt venu deux foibles aux deux derniers yeux, deſquels, comme nous avons dit, il devoit réguliérement en être venu deux groſſes, & qu'au deſſous de ces foibles il s'en ſoit produit une groſſe ou deux, davantage, ce qui arrive quelquefois, pour lors il faut immanquablement conter pour branche à fruit cette foible, ou ces deux foibles, leur foibleſſe leur procurant ce mérite à nôtre égard; & ainſi nous les conſerverons fort précieuſement, les rompant ſi peu que rien par leur extrémité, ſi elles paroiſſent trop foibles pour leur longueur, ou les laiſſans toutes entiéres, ſi elles paroiſſent en ſoy bien proportionnées, & cecy ſans doute eſt un avis des plus importans que je puiſſe donner.

Malheur aux Arbres qui auront à paſſer par les mains des Jardiniers qui ne ſçauront pas profiter de cet avis, ou qui ôteront ces branches foibles comme faiſans quelque maniére de difformité à la miſerable idée d'Arbre qu'ils ſe seront faite, ſi effectivement ils s'en ſont fait quelqu'une, car la plûpart ne s'en ſont jamais fait, & coupent indifferemment quelque ſorte de branche que ce ſoit qui ſe trouve ſous

leur main : Ces miſerables ne prennent pas garde premiérement que le beau Fruit ne gâte jamais rien en quelque endroit qu'il ſoit: En deuxiéme lieu que c'eſt un eſpece de meurtre d'ôter une belle diſpoſition à Fruit toute formée, quoy qu'un ignorant ne la connoiſſe pas, & qu'enfin la beauté de la figure des Arbres ne conſiſte, & ne roule abſolument que ſur les groſſes branches.

Il faut cependant remarquer, que les groſſes branches qui ſont ainſi venuës au deſſous de ces foibles, leſquelles ſe trouvent à l'extremité, que ces groſſes branches, dis-je, auront d'ordinaire à cet endroit là commencé à ſuivre l'ordre de la nature, pour la difference de leur groſſeur, de leur longueur, tout de même que ſi elles s'étoient trouvées à cette extrémité, où naturellement elles devoient être.

Et en ce cas il les faut tailler tout de même que ſi elles étoient en effet ſorties de cette extrémité, c'eſt-à-dire qu'on en conſervera une ou deux, ſuppoſé qu'elles puiſſent contribuer à la figure ; & cela étant on les taillera d'une longueur raiſonnable ſuivant leur force, & ſuivant la vigueur de tout l'Arbre, ayant toûjours les égards néceſſaires pour les branches qu'elles devoient produire aux derniers yeux de leur nouvelle extrémité, & pour ce qui eſt de celles qui pourroient nuire à la beauté de l'Arbre, ſi effectivement il y en a, on les ôtera de la maniére cy deſſus expliquée, c'eſt-à-dire à l'épaiſſeur d'un écu ou en talus, ſuivant ce qui ſe trouvera le plus à propos pour le bien de cet Arbre.

Je puis commencer d'avertir icy qu'il arrive quelquefois, & même aſſez ſouvent, que la branche laiſſée longue pour du fruit, & qui dans l'ordre de la nature devoit toûjours demeurer foible, aura cependant groſſi extraordinairement, & en aura peut-être fait une ou pluſieurs groſſes à ſon extrémité, pendant que celles, leſquelles eſtans groſſes on avoit taillées courtes pour le bois, ſont demeurées preſque en même état, & n'en auront produit que de foibles, la ſeve ayant, pour ainſi dire, changé de route, de la même maniére à peu prés que nous voyons arriver à de certaines riviéres.

Pour lors il faut s'accommoder à ce changement qu'on ne ſçauroit prévenir, ny guére détourner quand une fois il eſt formé; il faut donc dés la premiére année, aprés ce changement, commencer à traiter pour branche à bois cette branche, qui ayant changé de condition eſt devenuë branche à bois, de branche à fruit qu'elle étoit, & changer pour ainſi dire, de baterie à l'égard de celle, qui de branche à bois qu'elle étoit, eſt devenuë branche à fruit.

Nous n'avons rien tant à craindre que de voir dégarnir un Arbre dans le bas, qui eſt l'endroit où il doit être le plus garni, c'eſt ce qui fait que je recommande avec tant d'inſtance qu'on ne faſſe preſque jamais une taille fort longue à une branche à bois, ſi ce n'eſt peut-être à quelqu'une par cy par là, comme nous avons dit, pour les laiſſer un an ou deux prendre une partie de ſeve qui nous incommoderoit, & les ôter enſuite quand l'Arbre ſe ſera mis à fruit, c'eſt-à-dire qu'on fait cela quelquesfois quand ce ſont des Arbres extraordinairement vigoureux; mais comme on le fait avec de bonnes veuës, il n'en arrive que du bien.

Cette maniére de tailler longue les groſſes branches, eſt un défaut où preſque tous les Jardiniers manquent, & cela faute de ſçavoir, ou de prendre garde, que comme la plûpart de nos fruitiers ne ſont pas capables de fournir en même temps une grande étenduë, c'eſt-à-dire de garnir en même temps les places d'en haut &

les places d'en bas, & que naturellement contre nôtre intention,& contre la beauté que nous affectons, ils cherchent tous à monter, & par consequent à s'éloigner de ce bas, il arrivera sans doute que ce bas qui doit être le plus garny, le sera le moins, si on n'a une application particuliére pour s'oposer en cecy au cours de la nature,qui cherche, ce semble, à nous tromper; il faut donc être fort soigneux d'arrêter, c'est-à-dire, tailler assez courtes ces grosses branches, étant certain qu'elles ne foisonnent jamais dans le bas d'où elles sortent, mais seulement à leur extrémité, quelle qu'elle soit, haute ou basse.

Le defaut de dégarny qui se fait assez sentir en Buisson, est encore beaucoup plus palpable en Espalier, où chez les mal-habiles Jardiniers nous ne voyons presque jamais que le haut de la muraille qui soit garny, & là il est garny en façon de guirlande, si bien même que souvent tout ce qui vient de nouvelles branches excedent le chaperon, & qu'on a le déplaisir d'y voir inutilement employer la vigueur des Arbres, & que de plus on est obligé de roigner ces miserables branches quatre ou cinq fois l'Eté, de peur du désordre des vents, pendant que le cœur de l'Arbre n'est composé que de jarrêts (comme l'on dit en terme de Jardinage) c'est-à-dire n'est composé que de longues branches noirâtres, moussuës, ridées, dénuées de ces autres petites qui les devroient accompagner; bien souvent même elles sont pleines de cicatrices, & par consequent la muraille qui devoit être couverte par tout à commencer toûjours par le bas, paroît au contraire toute nuë; cela veut dire que l'Espalier n'a nulle des beautez qu'il devroit avoir.

S'il est donc vray qu'il ne faut guere jamais à sa premiere taille laisser longue une branche à bois, à moins que nommément on ne veüille faire un Arbre de tige, ou garnir quelque endroit des côtez fort éloigné, encore moins faut-il faire les années suivantes une nouvelle taille à bois un peu longue sur la grosse branche nouvelle, qui est venuë de celle, laquelle ayant été laissée longue pour le fruit est ensuite devenuë grosse par une abondance de seve imprévûë & extraordinaire.

C'est icy un autre écueil tres-dangereux, d'où presque personne ne se sauve: c'est pourquoy je suis entiérement d'avis, qu'au lieu de faire sa taille sur une branche grosse & longue venuë d'une qui avoit été laissée longue pour fruit, on descende jusques à celle-cy qui est la vieille, & que par consequent on fasse sa taille sur cette vieille, c'est-à-dire qu'on la racourcisse, pour ne luy laisser que la même longueur qu'on luy auroit pû donner, si d'abord elle avoit été de la grosseur dont elle est devenuë depuis.

Que si même une telle vieille branche ne se trouvoit pas d'une longueur bien excessive, il faudroit se contenter de couper en moignon toutes les nouvelles qui en sont venuës, c'est-à-dire les tailler si prés de leur sortie, qu'il n'en reste pas la moindre petite partie d'où il en puisse sortir quelque chose de nouveau.

Et en ces deux cas, on doit être asseuré que telle vieille branche ainsi traitée, ne manquera point dés le Printemps suivant d'en produire à son extrémité d'autres, les unes pour fruit & les autres pour bois, & parmy celles-cy on aura à choisir celles qui seront les plus propres pour la figure, afin que suivant les maximes cy-dessus établies, on les taille comme grosses branches, & qu'on continuë à les conduire sur ce pied-là, tandis qu'il n'arrivera aucun changement de la part de la nature.

CHA-

CHAPITRE XXII.

De la seconde taille d'un Arbre qui la premiére année avoit fait trois belles branches à bois.

L'Arbre qui n'avoit fait d'abord que deux belles branches, étant taillé la premiére, & la deuxiéme fois qu'il a pu l'être, il faut venir à tailler pareillement celuy qui en avoit trois propres à faire un bel Arbre.

A l'égard duquel je ne croy pas devoir dire autre chose que ce que j'ay dit pour la taille du précedent, si ce n'est que pour éviter la confusion, on peut donner à chaque branche environ deux pouces d'avantage qu'à celles, dont nous venons de parler, & que ce soit toûjours en vûë de procurer de l'ouverture & de la rondeur au Buisson, aussi bien que de la plénitude, & de la rondeur à l'Espalier; & par consequent il faut toûjours avoir de grands égards pour les deux ou trois yeux qui doivent être les derniers à l'extrémité des branches taillées, afin que celles qui doivent venir de ces yeux, rencontrent heureusement pour contribuer à la beauté de la figure: c'est, comme nous avons dit, une bonne fortune qu'un Arbre nouveau ait fait trois belles branches dans sa premiére année: cette fortune est encore meilleure, si dans la seconde année il en fait encore deux à l'extrémité de chacune de ces trois.

Je puis avertir icy que, si à un Buisson la branche taillée de la longueur dont on a besoin est capable d'en faire à son extrémité plus d'une grosse nouvelle, & que cependant nous n'en ayons besoin que d'une seule, je puis dis-je avertir, que son dernier œil peut bien veritablement être en dedans, mais que jamais le second ne s'y doit trouver, & ainsi il faut rompre ou arracher ce second œil, si la disposition des branches à venir le demande, ou bien il faut être résolu d'ôter la branche qui viendra, & ce sera, comme nous avons dit, ou à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, selon qu'il sera trouvé plus à propos.

CHAPITRE XXIII.

De la deuxiéme taille d'un Arbre, qui la premiére année avoit fait quatre belles branches à bois, ou même davantage.

POur tailler la seconde fois un Arbre, qui dans la premiére année avoit poussé quatre belles branches, & même davantage, il est certain que comme celuy-cy est beaucoup plus vigoureux que tous les autres, dont nous avons cy-devant parlé, aussi demande-t'il beaucoup plus d'application & d'habileté, afin de ne le pas laisser tomber dans les inconvéniens dont il est menacé.

Je dois icy dire que dans un tel Arbre, & sur tout en Buisson, il est bon d'y conserver quelquefois des branches, qui dans ce temps-là ne servent de rien à la beauté de la figure, mais qui au moins servent à consumer pour un temps une partie de

la séve

la ſeve, dont les branches, leſquelles ſont propres à donner du fruit, pourroient être cependant incommodées, & particuliérement il n'en faut point laiſſer qui faſſent de confuſion : or à l'égard de telles branches qu'il faut en effet regarder comme paſſagéres, il faut auſſi les tailler ſans conſéquence, & partant il n'eſt queſtion que de les laiſſer longues, l'intention étant de les ôter entiérement dés que l'Arbre ſera formé, & qu'il donnera raiſonnablement du fruit.

A l'égard des autres qui ſont eſſentielles pour la beauté de l'Arbre, j'ay commencé de les tailler toutes un peu plus longues que celles des Arbres précedens, c'eſt-à-dire, d'environ deux ou trois yeux au plus, & cela tant par la crainte de la confuſion, qui eſt une choſe tres-pernicieuſe, & qu'il faut éviter à quelque prix que ce ſoit, qu'en vûë de profiter de la vigueur d'un tel Arbre, qui ſans une telle précaution ne parviendroit de fort long-temps à nous donner du fruit, parce que la grande abondance de la ſeve pourroit allonger en branches tous les yeux qui ſe ſeroient arrondis en boutons à fleur, ſi leur nourriture avoit été plus médiocre.

Or un tel Arbre à la fin de la deuxiéme année, paroît en quelque façon tout formé, par toutes les nouvelles branches, que chacune des anciennes qu'on aura taillées aura produite à ſon extrémité, & parmy les nouvelles il faut toûjours bien choiſir celles qui contribuënt à la beauté de la figure, afin de les tailler encore de la même longueur à peu prés qu'on avoit taillé pour la premiére fois celles d'où elles ſortent, tâchant particuliérement de juger, ſi la branche qu'on a taillée peut au moins en faire deux, afin de les conſerver l'une & l'autre, ſi elles peuvent venir à propos pour contribuër à nôtre deſſein, ou en cas qu'il faille entiérement en ôter une, que ce ſoit d'ordinaire la plus haute, afin que tant que faire ſe peut, on conſerve toûjours la plus baſſe comme plus propre à former ou conſerver la beauté, que nous cherchons, & par ce moyen non ſeulement l'endroit coupé ſera, comme on dit en terme de Jardiniers, promptement recouvert, ce qui eſt fort à ſouhaiter, comme un agrément dans l'Arbre, mais auſſi il ne ſe fera d'ailleurs aucune playe ſur les branches conſervées, & par conſeqüent l'Arbre en ſera infailliblement & plus beau & plus ſain.

Mais ſi on voit que non ſeulement la vigueur de cet Arbre continuë, comme il eſt fort ordinaire, & que même elle augmente viſiblement, pour lors il faut commencer à craindre plus que jamais la confuſion, ſoit dans le cœur de noſtre Buiſſon, ſoit à l'égard de noſtre Eſpalier, quels que ſoient les Arbres de l'un ou de l'autre, Poirier, Pommier, Prunier, Pêcher, Ceriſier, Figuier, &c. C'eſt pourquoy pour cette ſeconde taille, il la faut tenir encore un peu plus longue que la premiére, & particuliérement ſi l'Arbre paroît enclin à ſe ſerrer, & cette longueur peut aller juſques à un bon pied, ou un peu plus, pour y employer cette abondance de ſeve que nous jugeons ne pouvoir être ny gênée, ny contenuë en peu de place.

A la charge que, quand de cette ſeconde taille il en ſera venu d'autres bonnes branches, qui commenceront d'ouvrir raiſonnablement le Buiſſon, ou de garnir ſuffiſamment l'Eſpalier dont eſt queſtion, & que ſur tout l'Arbre commencera à donner du Fruit, à la charge, dis-je, que pour lors nous nous remettrons à faire nôtre taille ordinaire, de ſix à ſept pouces ſur les plus vigoureuſes branches, & de quatre à cinq ſur les médiocres.

Cette grande furie ne manque guére jamais de ſe ralentir au bout des cinq ou ſix pre-

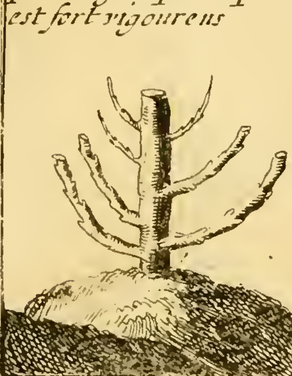
1

Quatre belles branches avec quelques foibles venues dans la premre année



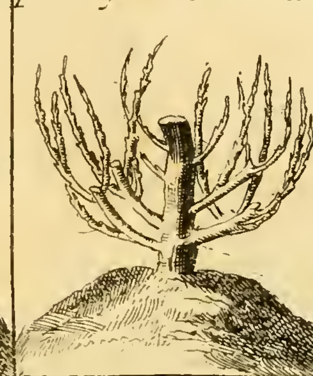
2

Taille pour la Ire année Je laisse les branches plus longues parce qu'il est fort vigoureus



3

Effet de la Ire taille d'un arbre qui la Ire année a poussé 4 belles branches



4

Branche laissée longue pour y faire perdre une partie de la séue qui ne donneroit que de grosses branches et jamais de branches a fruit



5

Quatre belles branches avec quelques foibles venues dans la Ire année



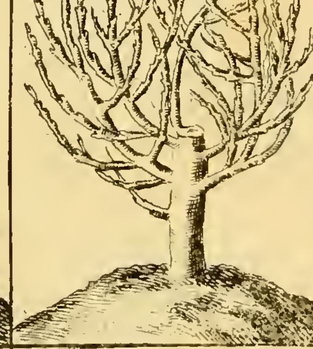
6

Taille de la Ire année de ce mesme arbre



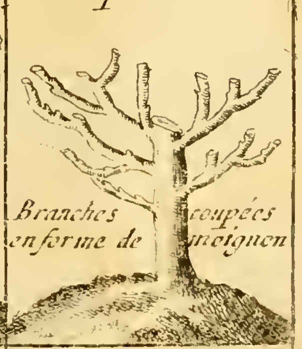
7

Effet de la Ire taille de ce mesme arbre



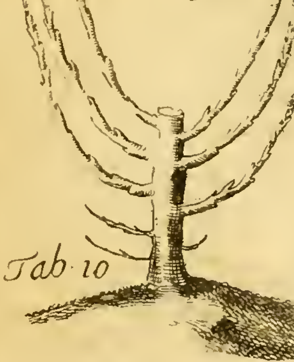
8

Deuxieme taille branches coupées en forme de crochet pour y laisser perdre de la seue



9

Six belles branches poussées dans la Ire année avec trois foibles



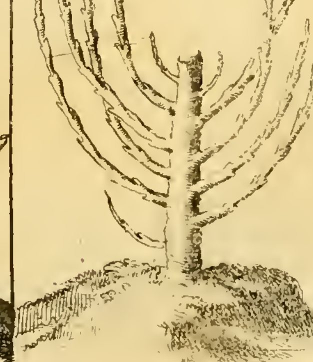
10

Taille de la Ire année J'ai laissé les branches longues a cause de la grande vigueur de l'arbre



11

Huit belles branches poussées dans la Ire année avec trois foibles



12

Taille de la Ire année branches longues a cause de la grande vigueur de l'arbre



Tab 10

Pag. tom. 2

premiéres années, si l'Arbre a été bien conduit, & c'est pour lors que toutes ces petites branches que nous avons fait venir en grand nombre dans le bas, & que nous y avons ensuite fort soigneusement conservées, commencent à nous recompenser amplement de nos soins & de nôtre prévoyance ; même assez souvent en telles occasions nous en venons à retailler par cy par là quelques-unes des vieilles branches, que la grande vigueur de l'Arbre nous avoit obligé de laisser d'une longueur extraordinaire, & cependant nous visons toûjours à donner de l'étenduë en ouverture sur les côtez, pour y employer utilement la force de cet Arbre, & luy conserver indispensablement sa figure agréable.

C'est sur ces sortes d'Arbres tres-vigoureux qu'il faut commencer à faire quelques fois des coups de Maître; il faut, comme on fait en matiére de fontaines, faire pour ainsi dire, par-cy par là une espece de ventouse, ou plûtôt une espece de décharge de superficie, c'est à dire par exemple que sur ces Arbres il y faut laisser hors d'œuvre & des branches coupées en moignon, & même quelques grosses branches, fussent-elles de faux bois, dans lesquelles pendant quelques années il se perde inutilement une partie de cette seve furieuse dont nous avons trop, & qui nous feroit du désordre aux parties principales; si même sur ces sortes d'Arbres il s'y trouve des branches de faux bois, qui soient en lieu où elles puissent servir à la figure, il les faut conserver & les traiter sur ce pied-là de faux bois, étant asseuré, que comme la plus grande abondance de la seve leur viendra, le reste des bonnes branches, d'où ces fausses sont sorties en recevront moins, & par consequent se mettront plûtôt à fruit qu'elles n'auroient fait, ces fausses branches cependant faisant le même effet pour la figure, que de bonnes auroient pû faire.

Telles branches aussi peuvent être laissées par tout où l'ouverture de l'Arbre ne s'en trouvera pas incommodée, & d'où, quand on voudra, & que l'Arbre sera à fruit, on les pourra ôter sans rien gâter à la figure: mais, comme nous avons déja dit, il ne les y faut jamais laisser pour peu qu'elles y fassent de confusion, car la confusion est le plus grand mal qui puisse arriver à un Arbre bien vigoureux.

Et comme pour moderer à nôtre égard la grande furie d'un tel Arbre, c'est à dire, pour faire qu'il nous donne plûtôt de Fruit, deux choses, outre l'ouverture, sont souveraines, c'est à sçavoir premiérement la longueur, & la multitude des bonnes branches foibles, quand elles sont placées de maniére qu'elles ne font pas de confusion; & en second lieu une pluralité considerable de celles qui sont sorties sur les grosses branches, afin que par elles, cette abondance de seve puisse faire son éfet, puisque aussi-bien on ne sçauroit empêcher qu'elle ne le fit en quelqu'endroit de l'Arbre.

De-là vient que souvent, quand la figure de mon Arbre le permet, si quelque branche taillée l'année precédente en a poussé trois ou quatre toutes assez grosses, je n'en viens pas à les retrancher, si bien qu'il ne m'en reste qu'une ou deux des mieux placées, mais j'en conserve une ou deux de celles-la pour la taille de l'année, & les laisse raisonnablement longues ; & outre cela si ce sont les plus basses que je conserve, je coupe en moignon les plus hautes; & si ce sont les plus hautes que je conserve, je laisse au dessous de celles-là, soit en dehors, soit sur les côtez, un ou deux bouts de ces grosses branches en façon de coursons ou de crochets de vigne, chacun n'ayant de longueur qu'environ deux pouces, comme il paroit dans la figure cy jointe & m'en trouve fort bien.

Il se fait immanquablement, soit à ces Moignons, soit à ces Coursons, une décharge de seve qui me produit quelques branches favorables, soit pour donner du Fruit quand elles se rencontrent foibles, soit pour devenir au bout de quelque temps des branches propres à la figure, si elles se trouvent fortes.

Aussi-bien l'intention doit-elle toûjours être de ravaller, c'est à dire, de baisser l'Arbre en ôtant les plus hautes branches, sur les plus basses, & non pas d'élaguer, c'est à dire d'ôter les plus basses pour conserver les plus hautes, afin que si l'Arbre ne peut en même temps garnir le haut & le bas, il soit plûtôt disposé à demeurer bas, & bien garny, que de devenir haut-monté & mal garny.

Cette maniére de moignons & de crochets ne plaira pas d'abord aux Jardiniers qui ne sçavent pas mes principes, non plus que la maniére de ventouse que nous avons cy-dessus expliquée : Mais si aprés avoir sçu mes raisons, & ma longue expérience ils ne veulent ny les aprouver, ny les essayer, tant pis pour eux, ils me permettront, s'il leur plaît, de les plaindre de leur ignorance, ou de leur opiniâtreté.

CHAPITRE XIV.

De la Taille qu'on doit faire la troisiéme année à toutes sortes d'Arbres plantez depuis quatre ans.

IL n'est plus icy question de recommencer les précédentes distinctions que nous avons faites, pour déterminer ce qui étoit à faire aux Arbres selon le plus ou le moins de branches qu'ils avoient poussé la premiére année: Ils doivent au bout de quatre ans être à peu prés tous d'une même classe, quoy qu'ils ne soient pas tous fournis d'une égale qualité de grosses branches; Mais quoy que çen soit, les uns & les autres en doivent avoir fait suffisamment pour faire paroître une tête formée, & quand bien même celuy par exemple qui la premiére année n'en avoit fait qu'une, n'en auroit dans la quatriéme que quatre ou cinq, toûjours n'y auroit-il rien de nouveau à dire à son égard, puisque s'il est vigoureux il tomberoit à peu prés dans le cas d'un Arbre qui d'abord en auroit fait quatre ou cinq, ou même davantage, & s'il n'est pas de ceux qui sont capables de faire plus d'une grosse branche à l'extrémité de la taille, il faudra se régler sur la médiocrité de la vigueur, tant pour tenir courtes ses plus grosses branches, que pour n'en attendre qu'une grosse à l'extrémité de chacune, & toûjours la faire venir à l'endroit où la figure en a le plus de besoin.

Il ne faut que suivre toûjours inviolablement l'idée d'un bel Arbre que nous avons d'abord proposé, soit pour le Buisson, soit pour l'Espalier, & ne manquer jamais de proportionner la charge de la tête, à la vigueur du pied, c'est à dire, laisser plus de branches, & de plus longues à l'Arbre qui est fort vigoureux, & en laisser moins, & de plus courtes à celuy qui paroît plus foible.

Et comme au vigoureux, il faut luy conserver soigneusement beaucoup de vieilles branches, & sur tout pour Fruit, pourvû qu'il n'y ait point de confusion, il faut au contraire ravaller le foible sur les vieilles, tant celles qui sont pour bois, que celles qui sont pour Fruit, & les tailler courtes en vûë de luy en faire pousser de nouvelles,

s'il le peut, avec resolution de l'arracher, s'il n'est pas en état de le faire: Et cela étant, nous en remettrons un meilleur à sa place, aprés en avoir ôté toute la vieille terre que nous croyons mauvaise ou usée, & y en avoir remis de nouvelle qui soit bonne.

J'avertis toûjours qu'il faut en taillant prévoir aux branches qui peuvent venir de celles qu'on taille, pour s'en préparer qui soient propres à contribuer a la figure, & il faut s'asseurer, que quand on a ravallé la branche haute sur la branche basse, celle-cy se trouvant renforcée de toute la nourriture qui seroit allée a la plus haute laquelle on a ôtée, cette branche basse, dis-je, fera plus de branches que si elle n'avoit reçu aucun renfort.

Bref quand, selon mes principes, on a conduit un jeune Arbre jusqu'à une quatriéme taille, on aura infailliblement veu l'effet que j'en ay promis tant pour la belle figure qui doit paroître toute faite, que pour le beau fruit, dont en fait de Poires on commence de voir quelque échantillon, & en fait de Fruit à noyau on commence de voir l'abondance: Aprés cela on doit être apparemment capable de conduire doresnavant toutes sortes d'Arbres fruitiers, sans qu'il soit besoin d'autres instructions que les précédentes, aussi-bien n'en ay-je point de nouvelles à donner; & ce seroit ennuyer ridiculement que de repeter les mêmes choses, que je croy avoir suffisamment établies.

Il n'arrive guére que tous les Arbres d'un même Jardin, quoy-que conduits d'une même maniére, soient également vigoureux, non plus qu'il n'arrive guére que tous les enfans d'un même pere soient également sains: Les Arbres aussi-bien que les hommes sont sujets à une infinité d'accidens qu'on ne sçauroit ny prévoir, ny éviter, mais on peut dire, & il est certain que tous les Arbres d'un même Jardin peuvent les uns & les autres être formez agréablement dans leur figure, & voilà une des principales obligations de nôtre Jardinier.

Je conseille sur tout de ne se pas opiniâtrer à conserver les Poiriers, qui tous les ans sur la fin de l'Eté jaunissent extrémement, sans avoir fait de beaux jets, ny ceux dont les extrémitez des branches meurent aussi tous les ans: Ce sont d'ordinaire des Arbres greffez sur coignassiers, dont quelqu'une des principales racines est morte & pourrie, Arbres qui n'en font que de petites au colet, & par consequent ce sont racines exposées à toutes les injures de l'air, & de la bêche.

La même chose est à dire, tant pour les Pêchers qui paroissent les premiéres années se charger de gomme à la plûpart de leurs yeux, que pour ceux qui sont extrémement attaquez de pucerons, & de fourmis: tels Pêchers seurement ont quelques racines pourries, & ne feront jamais un bel effet.

Je suis encore du même avis à l'égard des Arbres qui font de tous côtez une infinité de petites branches foibles & chifonnes avec quelques grosses par-cy par-là les unes & les autres toutes la plûpart de faux bois: il n'y a sur cela que beaucoup de temps à perdre en esperances mal fondées.

Ce qui est de mieux à faire en toutes ces occasions est d'arracher au plûtôt de tels Arbres, & hazarder quand ils ne sont pas extrémement vieux, ou extrémement gâtez par les racines, hazarder, dis-je, de les replanter en quelqu'endroit de bonne terre, aprés les avoir nettoyés de toutes pourriture, & de leurs chancres, & cela pour voir s'il se referont afin de s'en servir ailleurs, ce qui arrive quelquefois

en fait de Poiriers, & presque jamais en fait de Fruits à noyau, & sur tout en Pêchers, & cependant à la place des arrachez on en remettra de meilleurs avec toutes les conditions cy-devant expliquées.

CHAPITRE XXV.

De la premiére taille des Arbres qui ont été plantez avec beaucoup de branches.

APrés m'être assez expliqué dans le Traité des Plans de l'aversion que j'ay à planter de petits Arbres avec beaucoup de branches, je veux croire présentement que comme il ne m'arrive guére d'en planter, ceux qui voudront me faire l'honneur de m'imiter, n'en planteront guére non plus que moy. Toutes-fois si on en veut planter j'estime qu'il faut s'étudier principalement à deux choses. La premiére, à leur ôter tout ce qui peut faire de la confusion, & n'est pas propre à commencer une belle figure. La deuxiéme, à laisser une longueur d'environ six à sept pouces à chacune des branches qu'on y conserve, & au surplus pour les nouvelles branches qui en viendront, il faudra se regler sur les principes que nous avons amplement établis pour la taille des autres Arbres.

Il est vray que tels Arbres plantez avec des branches ne sont pas d'ordinaire si aisez à tourner pour recevoir une belle figure, que ceux que j'affecte de planter: Les vieilles branches qu'on a laissé à ceux-là ne sont pas souvent heureuses à en pousser d'autres à leur extrémité, encore moins d'y en pousser de bien placées; elles n'en font communément qu'en désordre dans leur étenduë, & ainsi on est long-temps obligé à y faire beaucoup de playes, devant que d'avoir rencontré ce qu'on cherche: mais quand enfin on y est parvenu, on n'a qu'à suivre ce qui a été dit assez distinctement pour la conduite d'un Arbre, qui ayant été planté, sans aucunes branches en a depuis fait de belles, & de bien placées.

Et si on trouve des Arbres plantez avec beaucoup plus de branches, & de plus longues qu'il ne faudroit, en sorte qu'il n'y paroisse aucune disposition à la figure que nous devons souhaiter, il faut d'abord chercher, à les reduire sur un beau commencement, & que ce soit conformément aux idées de beauté tant de fois expliquées.

Ce que nous dirons cy-aprés pour la premiére taille à faire sur de vieux Arbres, qui n'ont jamais été bien conduits, pourra entiérement servir pour la premiére taille de ceux-cy, sans qu'il soit besoin d'en rien dire davantage.

Quoy que communément, soit pour Buisson, soit pour Espalier, je condamne la maniére de planter des petits Arbres avec beaucoup de branches, à cause des inconveniens, qui embarrassent pour la figure qu'ils doivent avoir, je ne suis pas toutes-fois si severe à l'égard des Arbres de tige, c'est à dire, que je ne les condamne pas si fort; la raison en est qu'ils ne demandent pas à beaucoup prés une si grande justesse pour leur beauté, & ainsi je veux bien qu'on en plante quelquefois avec quelques branches à leur tête, quand il s'en trouve d'assez bien disposées pour cela; ils feront sans doute du Fruit plûtôt que les autres, mais cela n'empêche pas que je ne fasse toûjours une estime particuliere de ceux qu'on plante, & qui n'en ont point.

Il y a encore quelque occaſion où il n'eſt pas mal de planter un Arbre avec beaucoup de branches, & c'eſt dans un grand plant où il en eſt mort quelqu'un en place; car ſuppoſé que le fond étant tres-bon, on ait encore remis de bonne terre dans le trou fait pour replanter, pour lors on y peut fort bien remettre avec des branches quelques Arbres de ces eſpeces qui ſont ſi difficiles à fructifier, par éxemple des Cuiſſe-Madame, des Poires ſans peau, des Virgoulés, &c.

CHAPITRE XXVI.

De la taille des Arbres de tige.

AUtant qu'a été grand le nombre des principes pour la taille des Arbres nains, autant eſt petit celuy des principes pour la taille des Arbres de tige, plantez en plein vent: car pour des Arbres de tige plantez en Eſpalier ils demandent toutes les mêmes précautions que les petits: Bien loin donc qu'il faille toucher tous les ans à ces grands Arbres, je me contente, comme j'ay dit au commencement de ce Traité, qu'on y touche ſeulement une fois ou deux dans les commencemens, c'eſt à dire dans les trois ou quatre premiéres années, & cela pour ôter quelques branches du milieu qui y peuvent faire de la confuſion, ou pour racourcir un côté qui s'éleve trop, ou en rapprocher un autre qui s'écarte plus que de raiſon: Du ſurplus il faut s'en rapporter à la nature, & luy laiſſer pouſſer en liberté tout ce qu'elle pourra, la peine & le peril ſeroient trop grand s'il faloit traiter ceux-cy avec autant de circonſpections, que les autres.

CHAPITRE XXVII.

De la premiére conduite des greffes en fente faites & multipliées ſur de vieux Arbres en place, ſoit en Buiſſons, ſoit en Eſpaliers.

RIen n'eſt ſi ordinaire dans nos Jardins que d'y regreffer en fente ſur de vieux Arbres, ſoit pour ſe délivrer de quelques méchans Fruits dont on eſt rebuté, ſoit pour profiter de quelque nouveauté conſiderable qu'on a découverte: ſi bien que pour cela on en vient ſouvent à n'épargner pas même les bonnes eſpeces, dont on croit d'ailleurs avoir ſuffiſamment d'Arbres.

Or il y a pluſieurs choſes à dire ſur ces ſortes de greffes, & premiérement ſi l'Arbre a ſi peu de groſſeur qu'il n'en puiſſe recevoir qu'une ſeule; comme on n'en applique point d'ordinaire qui n'ait trois yeux, il ſe peut fort bien que de chacune de telles greffes il en vienne trois belles branches capables de commencer un bel Arbre, & en ce cas il faut avoir recours à ce que nous avons dit cy-devant pour la premiére taille d'un Arbre, qui la premiére année avoit fait trois beaux jets; on pourra même leur donner environ deux ou trois yeux de longueur davantage, ſi, comme vray-ſemblement cela doit arriver, la greffe a pouſſé des jets tres-vigoureux, & ſi ſur tout l'Arbre paroit enclin à ſe ſerrer.

En deuxiéme lieu si l'Arbre à greffer est assez gros pour recevoir deux greffes, comme il l'est quand il a un bon pouce de diametre ou un peu plus, & si les deux greffes font chacune deux ou trois belles branches, comme il arrive assez souvent, pour lors il faut grandement s'étudier à éviter la confusion dont il est ici menacé veu la grande proximité des greffes, & par consequent il faut s'étudier à ouvrir ; c'est pourquoy on ôtera celles des branches qui étant grosses, & en dedans y forment le defaut que nous ne devons jamais souffrir : on les ôtera donc, soit à l'épaisseur d'un écu, soit en talus, suivant que la prudence du Jardinier & le besoin de l'Arbre le prescriront ; & ensuite non seulement on tiendra la premiére taille un peu plus longue que celle des Arbres qui ont été plantez depuis un an, ou deux, mais même on y laissera plus grande quantité de branches, tant pour achever promptement la figure, si la matiére est belle pour cela, que pour employer pendant un certain temps ce que nous jugeons y avoir trop de seve pour nos desseins, & cette pluralité de branches pourra comprendre & de ces moignons, & de ces branches passagéres, & de ces maniéres de crochets ou de coursons qui sont en dehors, & dont j'ay parlé cy-devant.

En troisiéme lieu, les mêmes égards sont à observer, & encore plus sevérement, tant pour l'ouverture que pour la longueur des premiéres tailles, si l'Arbre greffé a pu recevoir sur sa tête jusqu'à trois ou quatre greffes, ce qui arrive quand on greffe en couronne.

A plus forte raison si l'Arbre ayant plusieurs grosses branches toutes assez voisines les unes des autres, & toutes capables de recevoir en tête plusieurs greffes, il vient, à être greffé sur chacune. Tel Arbre apparemment est un peu vieux, & cependant assez vigoureux, si bien que toute la seve que le grand nombre de ses racines préparoit, & qui étoit suffisante pour la nourriture & l'entretien d'une grande quantité de branches longues & fortes, se trouvant réduite dans la petite étenduë de ces greffes y fait d'ordinaire des branches d'une grosseur & d'une longueur extraordinaire, jusques là même qu'assez souvent d'un seul œil il en sort deux ou trois branches la plûpart fortes.

En telles occasions, il ne faut pas des novices & des ignorans, il est besoin de toute la prudence d'un habile Jardinier pour faire un bon usage de cette grande vigueur, reduite, pour ainsi dire, au petit pied, afin que par le moyen d'une sage conduite on puisse faire en peu de temps un Arbre d'une belle figure & d'un grand rapport : rien n'est si ordinaire que de voir de telles greffes mal conduites, & s'il m'est permis de parler ainsi, de les voir charpentées, ou plûtôt massacrées, & par consequent malheur à tel Arbre, qui pour les premiéres fois tombe entre les mains d'un ignorant.

La grande ouverture de l'Arbre, la longueur raisonnable de certaines branches qui sont essentiellement necessaires pour la figure, la pluralité de quelques-unes qui ne le sont pas, & cela tant par le moyen des Coursons & des Moignons, &c. que par le moyen de celles qui sont hors d'œuvre, & qu'on pourra ôter quand on voudra sans faire tort à l'Arbre, tant par l'usage des tailles faites à l'épaisseur d'un écu, que par la grande longueur des plus foibles branches pour le fruit, &c. Tout cela ensemble ce sont des remedes souverains & assez aisez contre le désordre qui peut provenir d'une telle abondance de seve ainsi reduite en peu d'étenduë ; mais cependant

dant combien voit-on de vilains Arbres, faute que les Jardiniers n'ont pas ſceu de bons principes, ou qu'ils ne les ont pas bien pratiquez dès le commencement.

En quatriéme lieu, les ſeconde, troiſiéme & quatriéme années, & même plus long-temps, s'il y échet, il faut travailler ſur le pied que nous venons de dire, juſques-à-ce que l'Arbre commence à nous donner du fruit, & pour lors non ſeulement on viendra à ſe remettre à la taille de ſix à ſept pouces ſur chaque branche, mais auſſi on viendra à ravaller d'année en année, & par cy par là ſur quelqu'une des vieilles tailles précédentes, afin de viſer à avoir toûjours le bas de nôtre Arbre bien garny, ce que nous ne ſçaurions avoir ſans ce ſecours.

Ce que je viens de dire en general ſur les vieux Arbres regreffez en place peut-être indifferemment appliqué tant aux Buiſſons qu'aux Eſpaliers, & cela étant il faut ſe propoſer toûjours ces belles idées des uns & des autres que nous avons recommandées au commencement de ce Traité, ſçachant certainement qu'il y a beaucoup à craindre pour la confuſion & le dégarny en fait d'Eſpaliers, auſſi bien que pour ces mêmes defauts en fait de Buiſſons, quoy qu'il ſoit vray que la facilité d'attacher les branches d'Eſpalier, & de les contraindre par ce moyen à prendre telle place qu'on trouve à propos, que cette facilité, dis-je, rende leur conduite plus aiſée, plus ſeure, & plus prompte pour le ſuccez, qu'elle ne l'eſt pas pour les Buiſſons.

CHAPITRE XXVIII.

De ce qui eſt à faire pour les cas impréveus, & aſſez ſouvent ordinaires à toutes ſortes d'Arbres, même à ceux qui ont été conduits avec toutes les régles de l'Art.

JE croy devoir ſuppoſer que quiconque aura leu avec aſſez d'attention ce que je viens d'établir pour la taille des Arbres, aura acquis ſuffiſamment de lumiére ſoit pour la bien entendre, ſoit pour la pratiquer agréablement & utilement; à dire le vray je ſerois infiniment trompé ſi cela n'étoit point, m'étant étudié avec des ſoins infinis à me rendre intelligible dans ce Traité, tant à l'ignorant, & au novice, qu'à l'honnête-homme, Jardinier, ou non Jardinier, qui voudra ſçavoir mes ſentimens ſur cette matiére; mais il faut ajoûter que ſans doute on y ſera encore plus habile, ſi on a eſſayé ſoy-même, pendant deux ou trois ans, de mettre en uſage ſur de jeunes Arbres les principes & la maniére dont je me ſers: il faut icy de l'expérience au delà de la théorie, auſſi bien qu'à tous les autres arts, & ſciences pratiques.

J'oſe avancer qu'on ne trouveroit preſque jamais de difficulté dans l'application de ces principes, ſi pour ainſi dire la nature étoit toûjours ſage dans la production des branches & des fruits, ou ſi bien on la pouvoit gouverner tout de même que le Sculpteur fait ſon marbre, & le Peintre ſes couleurs; mais il eſt vray que quelque ſoin que nous prenions de la conduite de nos Arbres, nous ne ſçaurions cependant y travailler toûjours avec tant de ſuccez, que cette nature, dont nous ne ſommes pas entiérement les maîtres, réponde en toutes rencontres à nos intentions & à nôtre labeur.

Elle

Elle eſt un agent particulier, mais agent néceſſaire, qui dans ſon action dépend d'une infinité de circonſtances, ſoit à l'égard du temps & des ſaiſons, ſoit à l'égard des terreins, dont il en eſt de bons & de mauvais, de chauds & de froids, de ſecs & d'humides, & ſoit enfin à l'égard de la difference du temperament des Arbres, dont les uns ſont plus prompts à fructifier, les autres plus lents, les uns font plus de branches, les autres en font moins, les uns ſont à noyau, les autres ſont à pepins, & & quelques-uns même ſont d'une autre claſſe particuliére comme les Figues, les Raiſins, &c.

Je ne ſçay ſi je ne pourrois point dire qu'aſſez ſouvent les régles de la taille ſont à peu près à l'égard des Arbres, ce que les régles de la Morale Chrétienne ſont à l'égard de la conduite de l'Homme; nos Arbres ſont, ce me ſemble, impatiens de la contrainte où nous les aſſujettiſſons pour les tenir bas; & peut-être colez à des murailles; on diroit qu'ils affectent de chercher toûjours à s'échaper, & à ſurprendre le Jardinier pour aller où il ne veut pas qu'ils aillent, & faire des branches où il ne voudroit pas qu'ils en fiſſent, tout de même que la nature corrompuë de l'homme ſe révolte ſouvent contre les loix divines & contre la raiſon, & ſe porte à la plûpart des choſes que la morale défend.

Auſſi eſt-il vray que dans nos Arbres il arrive quelquesfois de certains inconvéniens, que nous n'avons pû ny prévoir, ny empêcher; mais au moins quand ils ſont arrivez, faut-il ſe mettre en devoir d'éviter les fâcheuſes ſuites qui en peuveut venir, & même, s'il eſt poſſible, comme j'ay aſſez ſouvent lieu de le croire, il faut tâcher d'en tirer avantage.

Il y a en cela de certains détails qui pourront être ennuyeux à quelques Lecteurs, je veux dire à ceux qui n'en auront que faire, ou à ceux qui n'ayment pas de ſçavoir la taille à fond; mais j'eſpere qu'ils ſeront d'une grande utilité, ou au moins de quelque plaiſir aux veritables Jardiniers, qui nignorent pas qu'il n'y a rien qui rende plus habile en toutes ſortes de ſciences que ces détails recherchez & inſtructifs.

Il m'eſt arrivé dans la ſuite des temps d'avoir remarqué beaucoup de cas particuliers ſur la taille de toutes ſortes d'Arbres; il me ſemble que je les dois ajoûter icy, & en même temps la conduite que j'y ay tenuë.

Mais je croy devoir premiérement dire que les fruits à noyau, & ſur tout les Pêchers, & même les Abricotiers, ont grandement beſoin d'une ſeconde taille, & quelques-fois d'une troiſiéme, outre la premiere qui ſe fait à la fin de l'Hyver; ces derniéres tailles ſe doivent faire vers la my-May, c'eſt à dire, quand les fruits ſont ou noüés, ou coulez, & je puis aſſeurer que pour lors elles ſont non ſeulement avantageuſes, mais auſſi tres-néceſſaires; il ſe doit encore en même-temps faire à quelques-uns un ébourgeonnement qui ne vaut pas moins que ces ſortes de tailles.

Ces derniéres operations, ſçavoir les deuxiéme & troiſiéme tailles des fruits, à noyau, & l'ébourgeonnement de toutes ſortes d'Arbres ſervent tant pour faire fortifier de certaines branches, dont on prévoit qu'on aura beſoin à l'avenir pour en faire des branches à bois, que pour en ôter entiérement quelques-unes qui ſont devenuës inutiles, & incommodes, puiſque leur fonction qui étoit de donner du fruit, n'a pas réüſſi, leurs fleurs, étant venuës à perir; j'en feray cy-aprés un Chapitre particulier, aprés avoir expliqué tous les détails que je viens d'annoncer pour la premiére taille.

Et

Et de tout cecy j'en ay fait quatre Classes, dont la premiére est des remarques qui sont generalement communes à la taille de toutes sortes de fruits tant en Buisson, qu'en Espalier; cette classe est assez grande, & ce sera la premiére que j'expliqueray.

La deuxiéme est des remarques qui sont particuliéres en chaque année pour la premiére taille des fruits à noyau, & sur tout des Pêchers & Abricotiers.

La troisiéme est de ces remarques qui regardent uniquement les deuxiéme & troisiéme tailles de ces mêmes fruits à noyau tant en Espalier, qu'en Buisson.

Enfin la quatriéme est pour l'ébourgeonnement des uns & des autres.

CHAPITRE XXIX.

Remarques communes pour de certains cas singuliers qui regardent la taille de toutes sortes d'Arbres.

JE mettray icy sans ordre & sans liaison toute la matiére de ce Chapitre, tant parce qu'il seroit presque impossible de le faire autrement, chaque cas étant singulier, & sans raport à aucun autre, que parce qu'il seroit, ce semble, assez inutile, quand il se pourroit faire; ce qui m'est arrivé est qu'à mesure que dans l'étude que j'ay faite de la végétation, j'ay observé quelque chose de singulier, je l'ay soigneusement remarqué dans mon Journal, & ainsi je croy qu'il n'est pas mal à propos de le communiquer de la même maniére que je l'ay recueilly, & voicy comment.

PREMIERE OBSERVATION.

QUand de quelque endroit d'une branche couchée & contrainte en Espalier, ou de quelque endroit d'une branche de Buisson, laquelle naturellement s'est tenuë orisontale, c'est à dire, laquelle au lieu de monter droite comme font la plûpart des autres, s'est laissée aller sur le côté (je fais grand cas de celles-cy pour devenir bien-tôt branches à fruit) quand, dis-je, de telles branches il en est sorti quelqu'une de faux bois, dont je ne puis tirer aucun secours, ny pour la figure, ny pour le fruit, en tel cas, je la coupe à l'épaisseur d'un écu, ou en talus suivant mon besoin, autrement il arrivera que ce faux bois ruinera le bon, ou au moins il le ruinera depuis l'endroit où il est sorti jusqu'à l'extrémité de la branche, & si l'Eté j'apperçois le commencement & la naissance de telles branches, je les arrache sur le champ: elles s'arrachent fort aisément, soit en les pressant du pouce par en bas, c'est à dire à l'endroit où elles commencent de paroître, soit en les tirant un peu à soy.

II. OBSERVATION.

J'Ote pareillement toutes les branches un peu fortes, qui sont sorties d'une maniére de calus, sur lequel ont été les queuës des poires, & où peut-être il y en a encore de nouvelles; Telles branches ne sont guére jamais propres à mériter qu'on fasse sur elles aucun fondement de quoy que ce soit, & ainsi quand pendant l'Eté j'apperçois qu'il s'en fait, je les ôte aussi-tôt en les arrachant.

III. Observation.

JE fais la même chose des branches qui naiſſent de celles, leſquelles originairement étoient & courtes & droites, regardans l'orizon, & placées en forme d'éperons, & cela ſur de certains Arbres où ces éperons ſont ordinaires, & merveilleuſement bons à conſerver, tels ſont les Ambrette, Virgoulé, Bergamotte, &c. ſoit en Buiſſon, ſoit en Eſpalier; ces ſortes de branches venuës de ces maniéres d'éperons ne ſeroient propres à rien, elles ruineroient & la beauté de la figure, & la diſpoſition à fruit, qui d'ordinaire ſuit ces ſortes d'éperons, & ſi, comme il arrive ſouvent, la nature paroît s'opiniâtrer à produire ſur ces mêmes éperons de ces ſortes de branches, auſquelles je fais icy la guerre, il faudra enfin couper ces éperons à l'épaiſſeur d'un écu, afin de détourner entiérement le grand cours de ſeve qui ſe jette de ce côté-là, & qui ne fait qu'incommoder; nous avons aſſez dit quel eſt l'effet de cette ſorte de taille extraordinaire.

IV. Observation.

LA taille des branches foibles & longues ſe fait auſſi bien en leur rompant ſimplement l'extremité, qu'en la coupant avec la ſerpette, & peut-être même ſe fait-elle mieux, comme auſſi elle ſe fait plus vîte; il ſemble qu'il ſe perde davantage de ſeve en rompant, & que cela ſerve à y faire former plûtôt & davantage de boutons à fruit, leſquels, comme nous avons dit, ne ſe forment qu'aux endroits où il y a peu de ſeve, c'eſt à dire, où il n'y en a pas beaucoup.

V. Observation.

VN Jardinier habile, & qui eſt propre dans ſon travail, ne doit jamais ſouffrir d'argots ſecs & morts en aucune ſorte d'Arbres, & ainſi il les doit couper juſqu'au vif d'abord qu'il les aperçoit; il n'y a qu'à de certains Pêchers qui paroiſſent un peu ſujets à la gomme, où il eſt aſſez dangereux de le faire, parce que la playe ne ſçauroit ſe recouvrir, & que la gomme vient à ſupputer par là; dans la verité il eſt beau & avantageux, ſur tout aux fruits à pepin, de couper entiérement ces ſortes d'argots, parce que la partie ſe recouvre enſuite ſans y manquer, pourveu que l'Arbre ſe porte bien.

Par le mot d'argot, j'entens icy l'ancienne extremité d'une branche, laquelle autrefois a été racourcie un peu loin d'un œil, ſi bien que de cet œil il eſt enſuite venu une autre branche, & pour lors cette extremité eſt demeurée ſeiche & à demy morte, ſans avoir profité depuis la taille, par laquelle elle a été faite.

VI. Observation.

QUand de quelque bon endroit d'un Arbre, qui pendant les premiéres années n'avoit fait que des branches médiocrement vigoureuſes, & ainſi ne donnoit pas eſperance d'une longue durée, quand, dis-je, de quelque bon endroit d'un tel

Arbre

Arbre il en vient ensuite une belle branche ou deux, ou davantage, quoy que toutes de faux bois, si je vois que j'y puisse faire fondement d'une belle figure nouvelle pour un tel Arbre, je ne manque pas de m'en servir pour cela, conformément aux regles cy-devant établies ; & cependant je conserve toûjours les anciennes foibles, tant qu'elles peuvent donner du fruit, avec intention de les ôter quand elles n'en produiront plus; aussi bien pour lors s'en sera-t-il formé d'autres dans la nouvelle figure, & celles-cy auront insensiblement suppléé au defaut des vieilles.

Que si telles branches viennent en lieu, dont je ne puisse tirer aucun avantage pour en faire un plus bel Arbre, je les ôte entiérement avec esperance qu'une autre année il en pourra venir de plus heureuses, & cela fondé sur ce que tel Arbre ayant été capable d'en faire de mal placées, sa vigueur qui non seulement subsiste, mais qui même va toûjours en augmentant, en produira seurement de nouvelles, & vray-semblablement mieux placées; telles sortes de branches doivent leur naissance à quelques racines nouvelles, qui auront été extraordinairement formées.

VII. Observation.

SI pareillement d'un Arbre vieux, & un peu haut monté, il se présente de plus belles branches par le bas que dans le haut, & que je voye ce haut en assez méchant état, & prêsque abandonné de la nature, je l'abandonne aussi, & me mets à suivre le changement qui vient d'arriver, pour recommencer par ce moyen une figure toute nouvelle, & par consequent refaire un Arbre nouveau: tel changement arrive sur tout assez souvent en fait de Pêchers, qui commencent à vieillir, il faut en cela profiter de l'avertissement que la nature nous donne.

Mais si le haut me paroît assez bon & assez vigoureux, en sorte qu'il puisse durer encore long-temps en l'état où il est, je me contente d'arracher entiérement ces nouvelles branches basses pour conserver les vieilles, à moins que dans le voisinage du pied je ne trouve place à y ranger ces nouvelles branches.

VIII. Observation.

IE ne fais jamais cas de certaines branches menuës, petites & foibles, qui viennent d'autres branches menuës & foibles, & si de celles-cy il en sort quelquefois de grosses, je les regarde comme branches de faux bois, & les traite sur ce pied là.

IX. Observation.

DAns l'ordre que la nature observe le plus communément pour la production des branches & des racines, ce qui est produit de nouveau est moins gros que l'endroit qui vient de le produire; que si cet ordre se trouve perverti, en sorte que les branches ou les racines qui sortent se trouvent plus grosses que celles d'où elles sont sorties, les nouvelles sont communément de faux bois, & par consequent doivent être traitées comme telles: bien entendu à l'égard des branches que celles de faux bois puissent nuire à la figure, & au Fruit, comme nous l'avons cy devant expliqué: car si au lieu de nuire elles se présentent heureusement pour la figure, ou que

même elles puiſſent conſumer pour un temps une partie de la ſeve, qui eſt icy trop abondante, pour lors on les conſervera ſuivant nos precédentes regles, bien entendu encore à l'égard des racines que, comme les plus groſſes ſont reguliérement les meilleures, car la diſtinction de faux bois n'a pas icy de lieu, nous conſerverons ces groſſes de quelque maniére qu'elles ſoient venuës, & détruirons les anciennes qui paroiſſent abandonnées.

X. Observation.

IL ne faut jamais tailler une branche ſans avoir égard premiérement au lieu d'où elle ſort, pour juger par-là ſi elle eſt bonne & capable de répondre à ce que nous en demandons : Car par éxemple telle branche pourroit paſſer pour groſſe ſi elle venoit d'un endroit originairement foible, qui cependant doit paſſer pour foible, à cauſe qu'elle vient d'un endroit originairement fort & vigoureux, & ainſi du reſte.

X I. Observation.

IL ne faut auſſi jamais commencer à tailler un Arbre que premiérement on n'ait éxaminé l'effet de la taille précedente, afin d'en corriger les defauts, s'il y en a, & d'y conſerver éxactement la beauté, ſi elle s'y trouve.

X I I. Observation.

EN fait de Buiſſons où l'uſage n'eſt pas de lier les branches comme on fait en Eſpalier, en ce fait là dis-je, quand on veut juger de la quantité de boutons qu'il faut laiſſer ſur chaque branche à Fruit, il faut voir ce que la force de telle branche eſt capable de porter, c'eſt à dire, de ſoutenir d'elle-même ſans être au hazard de plier ſous le fais, ou plûtôt au hazard de rompre, & pour cet effet il faut appuyer ſur l'extrémité de telle branche, afin que par la reſiſtance grande ou petite, qu'on y trouve en appuyant, & par rapport à la peſanteur connuë des Fruits d'une telle eſpece, on proportionne le fardeau à la force, ou à la foibleſſe de la branche.

XIII. Observation.

D'Ordinaire en Pêchers & Pruniers ſi on racourcit une groſſe branche un peu vieille, il n'en faut guére attendre de nouvelles, ny à ſon extremité, ny dans toute ſon étenduë: La ſeve d'un tel Arbre ne ſçauroit guére percer une écorce ſi dure, mais quelque-fois ſi l'Arbre eſt tant ſoit peu vigoureux, la ſeve va faire ſon effet ſur les plus jeunes branches voiſines de cette vieille, dont eſt queſtion.

En Abricotiers ſoit vieux, ſoit jeunes, & en jeunes Pêchers auſſi-bien qu'en toutes ſortes d'autres Arbres, il n'en eſt pas de même, on y peut réguliérement attendre de nouvelles branches à venir des vieilles qu'on a racourcies, & rarement arrive-t-il qu'on y ſoit trompé.

XIV. Observation.

AU lieu que dans les Arbres vigoureux, ſoit vieux, ſoit jeunes, comme nous avons dit tant de fois, nous ne cherchons le Fruit que ſur les branches foibles, tout au contraire dans les Arbres foibles, c'eſt à dire, peu vigoureux, il faut chercher le Fruit ſur les groſſes branches, & jamais ſur les foibles; celles-cy n'ont déja que trop de foibleſſe pour pouvoir faire de beaux Fruits & les autres qui paroiſſent groſſes, & qui ne le ſont dans la verité, que par rapport au peu de vigueur de tout l'Arbre, ces autres, dis-je, n'ont effectivement en ſoy que la médiocrité de ſeve qui eſt neceſſaire pour la formation des beaux Fruits, ſi bien que dans tels Arbres foibles il faut ôter toutes les petites, & réguliérement elles paroiſſent uſées, ſoit qu'elles ayent donné du Fruit, ſoit qu'elles n'en ayent point donné, car aſſez ſouvent il en perit ſans avoir fructifié.

XV. Observation.

EN toutes ſortes d'Arbres fruitiers qui ſe portent bien, il ſort quelque-fois d'un ſeul œil juſqu'à deux, trois, & quatre branches, & la plûpart aſſez belles, il faut ſagement juger quelles ſont celles qui ſont les plus propres à être conſervées, ſoit pour le bois, ſoit pour le fruit, & quelles ſont celles qu'il faut entiérement retrancher; il n'arrive guére qu'on en conſerve plus de deux, encore faut-il qu'elles regardent deux côtez vuides, & qui ſoient éloignez l'un de l'autre, & ſouvent pour cela on en ôte une du milieu des trois, & ainſi les deux de reſte en deviennent mieux nourries; une telle operation eſt bonne à faire en ébourgeonnant, ce qui ſe fait aux mois de May, & de Juin.

XVI. Observation

EN Eſpalier toutes les branches ſe peuvent aiſément coucher d'un côté ou d'autre, pourvû qu'on les paliſſe pendant qu'elles ſont encore jeunes, car pour lors elles ſont faciles à plier: mais ſi on ne les couche en ce temps-là, & qu'elles faſſent un vilain effet pour la figure, il faudra au temps de la premiére, taille qui ſe fera dans les mois de Fevrier, & de Mars de l'année d'aprés, il faudra, dis-je, pour lors les couper à l'épaiſſeur d'un écu, ou au moins ſur le premier œil, avec eſperance que des côtez d'une telle épaiſſeur il en ſortira quelque branche, dont on ſe pourra ſervir mieux qu'on n'a fait de ſa mere.

XVII. Observation.

QUoy qu'il ſoit en quelque façon déſagreable, tant en Eſpalier, que ſur tout dans un Buiſſon, d'y voir une groſſe branche qui croiſe, & traverſe le milieu de l'Arbre, cependant il eſt tres à propos de la conſerver, ſi elle contribuë à garnir un des côtez, qui ſans cela ſeroit vuide, & que par conſequent elle ſoit neceſſaire pour la beauté de la figure: tel ſcrupule ne doit point ſe former pour les branches à

Fruit qui croiſſent, elles ſont bonnes en quelque endroit qu'elles ſe placent.

XVIII. Observation.

DE tout ce qui dépend de l'Art, rien ne paroît capable de fortifier ſeurement une branche foible, laquelle eſt dans l'étenduë d'une groſſe branche, ſi ce n'eſt de ravaller ſur elle, c'eſt à dire, d'ôter toutes les autres branches qui luy ſont ſupérieures, & ôter même la partie d'où elle ſort, en ſorte que celle-cy vienne à ſe trouver la plus haute de celles qui naiſſent d'une même mere, & par conſequent y faſſe une extremité : Toutes les tailles tant la premiére que la deuxiéme, & troiſiéme, auſſi-bien que l'ébourgeonnement du mois de May, ſont tres propres à cela, mais ſi naturellement une branche ſe trouve foible à l'extremité d'une groſſe, on ne ſçauroit s'aſſeurer de la pouvoir fortifier, à moins que d'ôter une vieille branche, qui ſoit originairement ſupérieure à celle d'où cette foible eſt ſortie.

Ce n'eſt pas que quelquefois la nature ne faſſe de ces coups-là d'elle-même, ſans avoir ôté rien de ſupérieur, comme nous l'avons remarqué en parlant de quelques branches à Fruit, qui par un ſurcroît de ſeve extraordinaire viennent à groſſir plus que naturellement elles ne devoient : mais nous ne ſçaurions dire comme quoy elle l'a fait, ny par conſequent eſſayer de l'imiter.

XIX. Observation.

POur faire ſur la fin de l'Hyver la premiére taille aux Pêchers bien vigoureux, il eſt à propos d'attendre qu'ils ſoient prêts à fleurir, afin de connoître plus ſeurement les boutons qui fleuriront : car il y en a beaucoup qui quoy qu'ils ſoient boutons à fleur, ne fleuriſſent pas pour cela, le froid de l'Hyver, ou l'abondance de ſeve nouvelle, & quelquefois la gomme, en détruiſent beaucoup : Connoiſſant donc les boutons heureux, on ſe réglera ſur cela, tant pour le choix des branches à conſerver, que pour la longueur à donner à celles qui ſeront conſervées.

XX. Observation.

NOus remarquons que les boutons à Fruit, qui ſe trouvent aux extrémitez des branches, ſont d'ordinaire plus gros & mieux nourris que les autres, ce qui confirme ce que l'ordre de la production des nouvelles branches nous avoit appris, c'eſt à dire que la ſeve va toûjours plus abondamment aux extrémitez qu'ailleurs; & c'eſt ce qui a donné lieu à la maxime que j'ay établie dans mes reflexions, pour l'effet du fort & du foible en matiére de boutons à Fruit, qui ſe forment ſur toutes ſortes de branches, fortes ou foibles : C'eſt de-là auſſi que j'ay conclu, que ſur tout pour les Arbres foibles, il eſt bon de les tailler de bonne heure, pour ne pas laiſſer aller inutilement de la ſeve à des extrémitez qu'on doit retrancher : cela nous apprend encore que l'Hyver les branches & les boutons groſſiſſent : nous le ſçavons aſſez par l'éxemple des Amandiers greffez à la fin d'Automne, leſquels devant le retour du Printemps, on voit être devenus grandement ſerrez par la filaſſe qu'on y avoit appliquée en greffant.

XXI. Observation.

ON ne doit jamais commencer à tailler un Eſpalier, qu'il ne ſoit entiérement dépaliſſé : car outre qu'on taille plus aiſément & plus vîte, il arrive encore qu'en paliſſant pour la premiére fois aprés la taille, on en range mieux les branches conſervées, & que ſouvent par pareſſe de défaire un lien pour en refaire un nouveau, on laiſſe la branche comme on l'a trouvée, quoy que mal-placée.

XXII. Observation.

IL faut même ſouvent dépaliſſer pour le premier paliſſage du mois de May, premiérement afin de bien égaler la figure; en ſecond lieu pour retirer de derriére les échalas, les branches qui s'y étoient déja gliſſées, & qu'il n'y faut jamais ſouffrir; c'eſt pourquoy pendant le mois de May il faut être ſoigneux de viſiter ſouvent les Eſpaliers, tant afin que tel déſordre n'arrive pas, que pour ôter les jets langoureux & miſerables qui ne feroient que de la confuſion.

XXIII. Observation.

LA multitude des branches dans la premiére année, n'eſt pas toûjours une marque de vigueur : au contraire ſi elles ſont toutes foibles, c'eſt une mauvaiſe marque, c'eſt à dire une marque d'infirmité aux racines, c'eſt ainſi, par éxemple, que le rouge aux joües n'eſt pas toûjours une marque de ſanté.

XXIV. Observation.

QUand un Arbre, ſoit Buiſſon, ſoit Eſpalier, eſt grand & vieux, pour lors il ne fait preſque plus de groſſes branches, & ainſi il n'y a plus, ce ſemble, de fautes à faire en le taillant, ſuppoſé que s'il eſt Buiſſon, il ſoit ouvert, & s'il eſt Eſpalier, il ait la figure paſſablement bien établie ; les fautes ne ſont bien à craindre que ſur les Arbres qui ſont bien vigoureux, & qui pour ainſi dire, font plus que le Jardinier ne veut, c'eſt à dire, font plus de branches nouvelles, qu'il n'avoit attendu.

XXV. Observation.

EN matiére de branches, pour juger de leur groſſeur ou de leur foibleſſe, il n'en faut regarder aucune pour groſſe & forte, ſi ce n'eſt par comparaiſon à celles qui ſur le même Arbre luy ſont voiſines : car par éxemple, telle eſt cenſée foible dans un certain endroit d'Arbre, ou dans certains Arbres, qui dans un autre paſſeroit pour groſſe; le voiſinage d'une tres-groſſe fait que celle qui l'eſt moins, doit paſſer pour foible, comme le voiſinage de beaucoup de foibles, fait que celle qui ne l'eſt pas tant, doit paſſer pour groſſe.

XXVI. Observation.

CEtte régle est tres-importante pour ne pas manquer à donner quelquefois une longueur extraordinaire à de certaines branches, quoy qu'assez grosses, lesquelles cependant il faut icy regarder comme foibles & menuës, cette longueur étant causée par la consideration d'autres branches voisines, & plus grosses, lesquelles dans le voisinage on regarde, & on traite comme branches à bois.

XXVII. Observation.

QUand les branches foibles ont leur extremité tres-menuë, c'est une marque asseurée d'une extréme foiblesse; c'est pourquoy il les faut beaucoup racourcir, & quand elles l'ont assez grosse, il les faut tenir un peu plus longues, parce qu'en effet elles ont moins de foiblesse.

XXVIII. Observation.

PLus une branche foible est éloignée du cœur de l'Arbre, plus aussi est-elle mal nourrie: Voilà pourquoy en telles occasions il faut rapprocher sur les plus basses, comme au contraire plus une branche grosse est éloignée du cœur, plus reçoit-elle de nourriture, & voilà pourquoy il la faut ôter pour retenir la vigueur dans le milieu, ou dans le bas de l'Arbre.

XXIX. Observation.

A Quelques Arbres, soit vieux, soit nouveaux plantez, & sur tout en fait de Poiriers, soit Buissons, soit Espaliers, il sort quelquefois des branches orizontales médiocrement grosses, & elles sont admirables à conserver pour le Fruit, soit qu'elles se jettent en dehors, soit qu'elles aillent en dedans: mais réguliérement la plûpart des branches se redressent, & menacent grandement de confusion, si on n'y prend soin d'ôter les plus mal placées, ou bien elles menacent de dégarnir, si on n'est severe pour en couper court quelques-unes.

XXX. Observation.

QUelquefois on taille comme branches à bois certaines branches, qui cependant n'ont veritablement que la grosseur qu'il faut pour branches à Fruit, & ainsi il ne les faut pas regarder comme veritables branches à bois capables d'établir, & conserver pour long-temps une partie de la figure d'un Arbre, mais pour ainsi dire, il les faut regarder comme demy-branches à bois; elles aydent veritablement un peu à la figure pour remplir quelque vuide pendant deux ou trois ans, mais passé cela, elles doivent perir, & ainsi il faut s'y attendre, & sans y faire un grand fondement, il faut faire en sorte que dans le voisinage il s'en prepare d'autres pour remplir leur place, ou autrement on aura bien-tôt son Arbre défectueux.

XXXI. Observation.

Quand un Arbre, ſoit Buiſſon, particuliérement Eſpalier, & ſur tout en fait de Pêchers, & de Prunes ne fait plus de groſſes branches nouvelles, il faut le regarder comme un Arbre qui s'en va, & ainſi il faut en preparer un autre pour l'année prochaine, & cependant ſans y tailler aucune branche pour bois, il faut conſerver à fruit toutes celles qui ont apparence d'en pouvoir donner de beaux, & en même temps il faut éxactement retrancher toutes les chifonnes, comme incapables de rien faire qui vaille.

XXXII. Observation.

Il ne faut jamais tailler pour branches à bois une branche dont on n'a que faire pour bois, & partant, ſi par éxemple il arrive qu'un Arbre de tige commence d'être preſſé par le voiſinage de celuy qui eſt bas, en ſorte qu'on eſt en quelque façon obligé d'élaguer quelques branches des plus baſſes de cét Arbre de tige pour faire place aux plus hautes de ſon voiſin, en tel cas il faut laiſſer longues pour fruit telles branches de cét Arbre de tige, ſi particuliérement il eſt vigoureux, & que ſans faire tort aux branches principales il puiſſe encore nourrir celles-cy, & par ce moyen on eſſaye d'avoir quelque fruit dans la longueur extraordinaire de telles branches, devant que d'être reduit à les ôter tout-à-fait.

XXXIII. Observation.

On coupe en moignon, c'eſt à dire entiérement, les groſſes branches, leſquelles ſont venuës à l'extremité d'une autre qui eſt groſſe & paſſablement longue, & leſquelles ſi on faiſoit ſur elles une taille ordinaire, nous donneroient une longueur trop nuë & trop étenduë, & par conſequent feroient un fort grand déſagrément; cette taille faite en moignon fait d'ordinaire que du corps de la vieille on en peut eſperer quelqu'une nouvelle qui ſera propre à maintenir la beauté de la figure, c'eſt à dire à tenir chaque endroit bien garny.

XXXIV. Observation.

On coupe auſſi en moignon, quand ſur un Arbre bien vigoureux des deux branches fortes venuës à l'extrémité d'une vigoureuſe, on trouve plus à propos de ſe ſervir de la ſeconde que de la premiére, & que cependant on ne trouve pas à propos de fortifier davantage cette ſeconde; ainſi on laiſſe pour un an, ou deux, ou même pour plus long-tems une petite ſortie de ſeve à la plus haute coupée en moignon, en intention de l'ôter entiérement, auſſi bien que la branche nouvelle qui en ſera ſortie, quand l'Arbre commencera de donner du fruit.

Il eſt vray cependant que l'uſage le plus ordinaire de cette taille en moignon n'eſt guére que pour les branches, qui de foibles & paſſablement longues qu'elles étoient, ſont devenuës extraordinairement groſſes & vigoureuſes; ſi bien qu'elles ont

poussé à leur extremité une, ou deux, ou plusieurs grosses branches : la foiblesse originaire de telles branches avoit été cause de leur longueur, on ne la leur auroit pas laissée si elles avoient été aussi grosses qu'elles sont devenuës depuis, & ainsi la grosseur survenuë, est cause qu'on commence à les traiter sur le pied de branches à bois, c'est à dire de les racourcir.

XXXV. Observation.

ET si la branche coupée en moignon n'a pas fait de branches à bois dans son étenduë, & sur tout en approchant du lieu d'où elle sort, & qu'au contraire elle ait fait une grosse branche à l'endroit du moignon, ou tout auprés, il faut encore s'opiniâtrer à recouper en moignon cette grosse derniére, & sur tout si la vieille n'est pas trop longue: car si elle est trop longue, & qu'on ait manqué à la racourcir aussitôt qu'on l'a dû faire, il en faut venir à faire la taille sur le corps de cette vieille, & par conséquent la racourcir selon les régles cy-devant établies.

XXXVI. Observation.

SI à un vieil Arbre assez vigoureux, & qui est tout en desordre de faux bois, par les seuls défauts de la taille mal faite, on n'a soin pendant trois ou quatre ans de suite d'en baisser une branche ou deux par chaque année, pour en venir enfin à le voir tout à fait racourci, on n'en aura jamais satisfaction; mais avec un tel soin on peut fort bien le remettre sur le pied d'un beau & bon Arbre, & il le faut faire quand cet Arbre est de tres-bonne espece; mais s'il n'en est point, il seroit à propos de le baisser entiérement, & d'y regreffer en fente une meilleure espece de celles dont on n'a point, ou au moins dont on n'a pas assez.

XXXVII. Observation.

IL est quelque-fois de certains Arbres vigoureux qu'ils ne sçauroient, & sur tout les premiéres années, être réduits à peu de place, il leur faut donner de l'étenduë soit en haut, soit sur les côtez, ou autrement on n'aura que des faux bois, avec intention pourtant de les remettre petit à petit sur le pied des autres, quand ils commenceront d'être à fruit, tels sont d'ordinaire les Virgoulé, Cuisse-Madame, Saint Lezin, Robine, Rousselets, &c.

XXXVIII. Observation.

VN Arbre bien vigoureux ne sçauroit avoir trop de branches, pourveu qu'elles soient bien conduites, & qu'elles ne fassent point de confusion, comme aussi un Arbre qui ne l'est pas n'en sçauroit avoir trop peu, pour n'avoir de charge qu'à proportion de sa vigueur, & à celuy-cy il ne faut guére laisser que les grosses branches qu'il peut avoir.

XXXIX. Observation.

Les branches de faux bois en fait de Pêchers, & d'autres fruits à noyau ne sont pas d'ordinaire si défectueuses pour leurs yeux, que celles qui viennent en fruits à Pepin, mais elles sont plus sujettes à perir, & à avoir les yeux éteints par la maladie qui leur est particuliére, c'est à dire par la gomme; du reste pour la taille, il les faut traiter à peu prés comme les branches de faux bois de Poiriers, quand elles ne sont qu'en petite quantité sur un Arbre; mais si elles sont en grand nombre au bas de l'Arbre, il faut les regarder comme propres à renouveller cet Arbre, & ainsi on laissera une longueur extraordinaire à quelqu'une, en intention de l'ôter quand la furie sera passée, & cependant on donnera une taille ordinaire à celles qu'on aura regardées pour être le fondement d'un rétablissement de belle figure; cette abondance de grosses branches ne vient guére, comme nous avons dit cy-devant, que sur des Pêchers, & sur tout Pêchers de noyau, qui commencent d'être vieux & usez par la tête.

XL. Observation.

En toutes sortes d'Arbres il y a toûjours une branche ou deux qui dominent, & quelquesfois il y en a davantage, heureux ceux où la vigueur est partagée, mal-heureux ceux où le torrent est tout d'un côté.

XLI. Observation.

Une branche à bois qui vient en dedans d'un buisson qu'on veut resserrer, est toûjours la bien venuë, & pareillement si elle se trouve favorablement placée pour garnir un côté vuide.

XLII. Observation.

Les boutons à fruit des Poiriers & Pommiers se forment bien quelquesfois dés l'année même que la branche où ils sont adhérans a été formée, comme sont generalement tous les boutons des fruits à noyau, mais il y en a quelquesfois qui sont des deux, ou trois ans, & même davantage à s'achever & à se perfectionner: il s'en acheve même à l'entrée du Printemps, si bien qu'on en voit quelques fois au temps de la fleur, qui ne paroissoient nullement pendant l'Hyver.

XLIII. Observation.

Les extremitez des pousses, c'est à dire, des jets qui se font bien avant dans l'Automne, & sur tout aprés une grande cessation de seve, comme il en arrive quelquesfois, sont toûjours mauvaises: leur couleur qui est differente du reste de la branche le fait assez voir, & par consequent elles ne valent rien: il les faut ôter, puisqu'aussi bien elles sont sujettes à perir, les Jardiniers les appellans branches non ajoûtées, ou branches du mois d'Aoust.

I 2

XLIV. Observation.

NOus disons bien, & avons raison de le dire, que d'ordinaire, nous pouvons faire venir des boutons à fruit aux endroits où nous voulons, mais ce n'est pas toûjours aussi-tôt que nous voudrions.

XLV. Observation.

S'Il arrive qu'une grosse branche taillée en ait fait trois, dont la plus haute soit d'une bonne grosseur, la seconde soit foible pour fruit, & la troisiéme plus grosse que la plus haute, on a deux considerations à avoir pour y faire sa taille à propos, c'est à dire que si la plus haute est assez propre pour la figure, il s'en faut servir, & couper en talus, ou à l'épaisseur d'un écu, cette troisiéme plus grosse.

Que si celle-cy se trouve mieux placée pour la figure, on la peut tailler sur le pied d'une branche à bois, & laisser pour branche à fruit, ou plûtôt, pour ainsi dire, pour branche à ôter au bout de quelque temps, cette plus haute, & sur tout si elle ne fait point de confusion, & que l'Arbre soit tres-vigoureux: car si elle fait confusion, & que l'Arbre n'ait que médiocrement de vigueur, il la faut simplement couper en moignon, de peur de faire perdre la disposition à fruit qui étoit dans la foible, si nous venions à ôter entiérement la plus haute sur cette foible.

XLVI. Observation.

C'Est toûjours une bonne fortune, & sur tout en Espalier de fruits à noyau, quand du bas de la grosse branche il en sort dés l'année même une autre grosse: nos Arbres n'ont d'ordinaire que trop de panchant à s'échaper en haut.

XLVII. Observation.

IL ne faut jamais pour quelque consideration que ce soit conserver de branches chifonnes, non pas même celles qui se trouveront au haut de la taille d'une branche vigoureuse.

XLVIII. Observation.

DEs que les Poiriers de beurré en buisson sont à fruit, il faut d'ordinaire les tailler plus court que d'autres Arbres, parce que comme ils font beaucoup de fruits, & que ce fruit est gros, & pesant, ils sont sujets à devenir trop ouverts & trop évasez: cette figure ne plaît pas.

XLIX. Observation.

PEndant le mois de May, on ne sçauroit trop regarder aux Arbres d'Espalier, & sur tout aux Pêchers, pour empêcher que derriére les échalas il ne se glisse de bonnes

bonnes branches qu'on ne ſçauroit plus ôter ſans les rompre, ou au moins ſans rompre le treillage.

L. Observation.

VN jeune Poirier qui languit en un endroit, peut quelquesfois ſe rétablir, ſi aprés l'avoir arraché & retaillé par tout, on le remet en meilleure terre; mais à l'égard d'un Pêcher langoureux il n'en eſt pas de même, & ſur tout ſi la gomme y a paru; car ces ſortes d'Arbres ne ſe refont preſque jamais.

L I. Observation.

S'Il arrive qu'à quelque Buiſſon que ce ſoit, planté de trois, quatre ou cinq ans, ou même planté de plus vieux, lequel n'ait pas été bien conduit à la taille en vûë de devenir agréablement figuré, ou que peut-être il ait été gâté par quelque accident impréveu, enſorte qu'il ſe trouve avoir un côté plus bas & moins garni que l'autre, & qu'enfin il ſoit mal fait & deſagréable à voir, s'il arrive, dis-je, qu'heureuſement à ce Buiſſon il ſoit venu du côté défectueux une branche, qui étant groſſe, quoy que de faux bois, paroît propre à corriger le defaut dont eſt queſtion, comme cela arrive quelquefois, en tel cas, il eſt à propos de donner à une telle branche une longueur plus grande que celle, que mes maximes ont pour l'ordinaire réglé ſur le fait des branches de faux bois, afin que cette branche ſe trouvant égale en hauteur à celles de l'autre côté la figure de l'Arbre acquiére la perfection qui luy manquoit: ce défaut de longueur extraordinaire en une branche n'eſt ſeurement pas ſi grand que le defaut de tortu, de plat, ou de vuide, qu'il vient de corriger en un Buiſſon.

L I I. Observation.

SI toute la ſeve d'un Arbre eſt employée à faire pluſieurs branches, partie fortes & parte foibles, apparemment elle donnera bien-tôt du fruit ſur les foibles; mais ſi étant abondanre elle eſt reduite à un fort petit nombre de branches, & preſque toutes groſſes, elle ne donnera de fruit nulle part, juſqu'à ce que ſa grande vigueur ſe trouve en quelque façon amortie par le grand nombre des branches qu'elle produira dans la ſucceſſion des temps, & qu'on luy laiſſera.

LIII. Observation.

QUand les Arbres ſont difficiles à ſe mettre à fruit parce qu'ils ſont tres-vigoureux, comme ſont ceux dont nous avons tant de fois parlé, & particuliérement certains Pruniers d'Eſpalier; une des choſes que je fais d'ordinaire eſt que j'affecte d'y laiſſer beaucoup de vieux bois, & ſur tour pour branches à fruit, évitant cependant la confuſion & le vuide, à la charge toutesfois que quand une branche laiſſée longue pour fruit une premiére année en fait enſuite une autre à ſon extremité, que je trouve encore à propos d'y conſerver, a la charge, dis-je, qu'en ce cas-là je ne vais jamais juſqu'à en laiſſer une troiſiéme au bout de ces deux-là, une telle longueur

ſeroit

feroit déſagréable à voir, & ne feroit pas pour cela ce que nous cherchons, c'eſt à dire du fruit.

En telles occaſions, je fais de deux choſes l'une, c'eſt à ſçavoir que je fais ma taille ſur la ſeconde, ſi les deux ſont ſuffiſamment longues, ou bien je taille en moignon la troiſiéme venuë au bout de cette ſeconde, ſi les deux premiéres n'ont rien d'exceſſif pour leur longueur.

L I V. Observation.

QUelque-fois un habile homme en taillant peut dans certains momens être diſtrait, & ainſi il peut fort bien luy être arrivé d'avoir fait quelques fautes, mais d'ordinaire ce ſont fautes legéres & faciles à corriger, par éxemple, d'avoir laiſſé un peu trop de longueur à quelques branches, ou d'en avoir conſervé quelques-unes qui ſont à ôter; c'eſt pourquoy j'eſtime qu'une reveuë à faire le lendemain, ou le jour même eſt abſolument neceſſaire, autrement on ne doit pas être pleinement aſſeuré de tout ce qu'on a fait; il en eſt de cecy tout de même que de tous les autres ouvrages des hommes.

L V. Observation.

QUand un côté de vieil Arbre, ſoit Buiſſon, ſoit Eſpalier, eſt extrèmement fort & vigoureux, & l'autre foible & mal garny, c'eſt à dire proprement que l'Arbre eſt tortu & déſagréable à voir, on a bien de la peine à le reduire à une belle figure; pour lors il faut extrêmement faire la guerre à ce côté vigoureux, & par conſéquent ôter tout-à-fait la plû-part des fortes branches tout auprés de la tige d'où elles ſortent, ou en couper une partie en moignon, pour attendre qu'enfin la ſeve qui venoit de ce côté là, ſe faſſe quelque ſortie vers ce côté foible, & pour lors on pourra avoir dequoy commencer à rétablir ce qui manquoit.

L V I. Observation.

EN toutes ſortes d'Arbres, il faut toûjours prendre garde de donner moins de longueur à la branche à bois qui eſt un peu foible, qu'à la branche à bois qui eſt groſſe & forte.

L V I I. Observation.

ASſez ſouvent en toutes ſortes d'Arbres, & ſur tout quand ils ſont un peu vieux, on y voit certaines branches foibles, qui ſans jamais avoir fait de fruit ſont, pour ainſi dire, menacées de perir de pauvreté; c'eſt pourquoy il faut tous les ans à la grande taille, & même à la deuxiéme qu'on fait en fruits à noyau, & ſur tout en Eſpalier, il faut, dis-je, prendre ſoigneuſement garde que telles branches ne ſoient pas ſans nourriture, & pour cela il faut & les tenir plus courtes, & en diminuer le nombre, & ôter même quelquefois quelques-unes des groſſes qui leur ſont ſupérieures: ou ſi aprés que telles branches ont fleuri, c'eſt à dire qu'elles ont fait une bonne

ne partie de leur devoir, leurs fleurs sont venuës à perir, il faut les ôter entiérement, quand sur tout elles ne paroissent pas avoir de disposition à pousser quelques bonnes branches pour l'année d'aprés.

LVIII. Observation.

QUand on ôte une branche haute sur une plus basse, & c'est, comme nous avons dit, ce qu'on appelle ravaller, il faut pour lors tellement ôter celle qu'on ôte, qu'il n'en reste pas la moindre partie, afin que l'endroit se recouvre promptement & proprement; mais quand on ôte la basse pour conserver la haute, il faut conserver de cette basse du moins l'épaisseur d'un écu, ou la couper en talus, ainsi que nous l'avons dit ailleurs, afin d'en esperer quelque bonne branche nouvelle.

LIX. Observation.

QUand ayant taillé assez court une branche qui étoit assez grosse, elle n'a rien fait que de foible à son extrémité, c'est une marque qu'elle s'en va perir, & que la nature a retiré en faveur d'un autre la subsistance annuelle qu'elle luy fournissoit, & ainsi il n'y faut plus faire de fondement pour la beauté de l'Arbre.

LX. Observation.

SI d'un Arbre qui étoit tortu en plantant, il en sort dés la premiére année une branche belle, & bien droite, comme il arrive quelquefois, il faut ravaller toute la tige sur cette branche pour y faire uniquemnnt le fondement de la beauté de cet Arbre.

LXI. Observation.

ON peut bien plûtôt se resoudre à conserver sur un Arbre d'Espalier une grosse branche qui n'est pas tout-à-fait bien placée, qu'on ne le peut faire sur un Buisson où telle branche se trouveroit mal située, & cela pour la raison de la facilité qu'on a aux Espaliers de forcer, & de contraindre en liant en tel endroit qu'on voudra, soit une telle branche, soit celles qui en sortiront, ce qu'on ne sçauroit faire en Buisson où l'on n'a pas cette facilité d'attacher à droit & à gauche; & ainsi telle branche seroit capable de faire un Buisson de travers: voilà pourquoy en tel Buisson il la faudroit ôter, au lieu qu'avec le secours des ligatures telle branche se trouveroit propre à faire un bel Espalier; & partant il la faudroit conserver.

LXII. Observation.

LA longueur ordinaire des branches à bois, laquelle je fixe volontiers à cinq, six & sept pouces, & qui se doit cependant régler & proportionner sur beaucoup de choses pour être ou plus, ou moins étenduë, par éxemple sur la vigueur, ou foiblesse de tout l'Arbre, & sur la grosseur ou médiocrité de la branche, pour être plus

petite où elles ne sont pas: cette longueur se régle aussi sur le vuide qui est à remplir, pour être plus ou moins grande, selon que le vuide est plus ou moins grand, elle se réglera particuliérement sur la hauteur des autres branches à bois du même Arbre, afin que les nouvelles taillées fassent symmetrie avec les vieilles.

LXIII. Observation.

ON trouve quelquefois des gens qui croyent qu'il ne faut pas bien de l'art pour tailler un Arbre, & citent sur cela & les grands Arbres qu'on ne taille jamais, & les Arbres de certains Jardiniers qui sans avoir jamais rien sçu couper taillent si heureusement, qu'ils ne manquent pas d'avoir bien des Fruits.

Je n'ay rien à dire à ces gens-là, ou plûtôt j'ay tant de choses à dire, que je n'estime pas qu'il leur faille répondre : Les Medecins, les jurisconsultes, & la plûpart des habiles gens en toutes sortes d'Arts trouvent quelquefois chacun à leur égard des faiseurs de pareilles objections.

LXIV. Observation.

QUand une belle branche à fruit vient à en pousser plusieurs autres, qui pareillement paroissent propres pour faire du Fruit, je suis d'avis qu'on les conserve, si elles ne font point de confusion, & que l'Arbre soit vigoureux, & particuliérement en fait de Poiriers.

LXV. Observation.

IL arrive quelques-fois, & sur tout en Espaliers, que dans l'étenduë d'une branche, qui l'Eté même qu'elle est produite devient grosse & vigoureuse, il arrive, dis-je, quelquefois que sur de telles branches il s'en forme une ou deux assez grosses, qui viennent ce semble aprés coup, si bien que ce qui est au de-là de ces nouvelles venuës tirant vers l'extrémité, paroît notablement plus menu que ce qui est de l'autre côté tirant vers la naissance de cette mere branche; pour lors il faut regarder ces derniéres venuës comme branches qui d'ordinaire augmenteront toûjours de grosseur, & qui par consequent ne manqueront pas de devenir veritables branches à bois à l'endroit ou elles sont, ainsi il les faut tailler courtes; & pour ce qui est de celles qui approchent de l'extrémité il les faut regarder comme branches à Fruit, qui en effet ne grossiront plus, la nature ayant pris son cours sur ces derniéres faites

LXVI. Observation.

IL ne faut faire aucun scrupule de ravaller jusques dans les vieux Arbres, & sur tout en fait de Poiriers, Pommiers, Abricotiers, il ne faut, dis-je, faire aucun scrupule de ravaller jusques dans les vieux certains côtez d'Arbres, qui pour avoir été malconduits se trouvent trop longs & trop dégarnis : mais je ne veux presque jamais, sans une extrême nécessité qu'on ravalle immédiatement plusieurs fort grosses branches sur une tres-foible, qui est venuë du même endroit qu'elles, quoy que celle-

cy se trouve bien placée pour la figure ; il en arrive trop d'inconveniens pour des faux bois qui viennent d'ordinaire à se former autour de cette foible, & cela parce que cette foible n'étant pas capable de recevoir en soy toute la seve qui se vient presenter à son embouchure, & qui étoit toute destinée à la nourriture, & entretien de ces branches supérieures qu'on aura ôtées ; cette seve donc devant nécessairement sortir, & par consequent se faire des issuës forcées & extraordinaires, puisqu'elle n'y en trouve pas de toutes faites, telle seve, dis-je, qui est tres-abondante y sort, pour ainsi dire, en désordre & en furie, de la même maniére à peu prés qu'on voit sortir l'eau qui vient de crever une chaussée, laquelle avoit arrêté son cours ; or toutes ces sorties forcées & violentes font de ces sortes de branches que nous avons cy-devant expliquées en leur donnant le nom de faux bois, c'est à dire bois qui n'est pas venu dans l'ordre le plus commun, & le plus ordinaire que la nature suit en produisant de nouvelles branches, & par consequent il faut éviter autant qu'il est possible de tomber en de tels inconvéniens.

Et si quelquefois on est reduit à faire de ces grands ravallemens, & que la petite branche n'ait pas fait icy ce que font les greffes en fente, car elle le fait quelquefois, mais souvent aussi elle ne le fait pas, il faut pour lors se résoudre à se servir icy d'une des branches de faux bois qui y auront été formées, choisir pour cela la mieux placée, y commencer la taille ordinaire, & y établir par ce moyen la figure de l'Arbre.

LXVII. Observation.

QUoy que les branches qui dans l'ordre de la nature viennent aux extremitez des branches soient d'ordinaire de bons bois, cependant on en voit quelquefois qui ne le sont pas, & sur tout quand elles viennent du bas des branches qui étant originairement de faux bois ont été coupées fort courtes, ou qu'elles viennent d'un moignon, ou bien quand dans l'année même elles n'ont commencé à sortir que long-temps aprés les autres du même Arbre (cela arrive fort rarement, si ce n'est aux Poiriers de Virgoulé) il ne faut pas s'étonner de cela, il faut simplement tailler d'une longueur médiocre ces sortes de branches qui paroissent mal conditionnées, aussi-bien ne faut-il presque jamais laisser longues telles branches de faux bois.

CHAPITRE XXX.

Remarques particuliéres pour la premiere taille, qui tous les ans est à faire en Fevrier & Mars aux Arbres des Fruits à noyau, & sur tout aux Pêchers & Abricotiers, tant en Buisson qu'en Espalier.

IE ne trouveray pas beaucoup de choses à dire sur cet article de la premiére taille, & particuliérement aprés avoir amplement expliqué en general les régles de toutes sortes de tailles ; il faut simplement remarquer que les branches à Fruit de ces sortes d'Arbres, dont il est icy question, sont de peu de durée, parce que beaucoup d'entre elles perissent dés la premiére année qu'elles ont donné leur Fruit, ou que même sans, en avoir donné, leurs fleurs ont été gâtées ou par la gomme, ou par les

roux-vents, ou par les gelées du Prin-temps, & cela étant, il les faut ôter entiérement, à moins qu'elles n'ayent grossi notablement, ou qu'elles n'ayent poussé quelques belles branches qui sont propres à faire du Fruit dans l'année d'aprés; car pour lors elles peuvent durer jusqu'à deux ans, quelquefois même, mais fort rarement, jusqu'à trois & quatre; ce qui s'entend quand elles font encore quelque bonne branche, soit à l'extremité de leur derniere taille, soit dans leur étenduë: mais passé cela, il ne les faut plus regarder que comme branches usées, & par consequent inutiles.

Il n'en est pas de même des branches à fruit aux Poiriers, & Pommiers, & même à celles des Pruniers; les unes & les autres durent assez long-temps, c'est à dire, bien plus que celles des Pêchers, & en effet dans leur étenduë elles en font de petites tres-bonnes, qui donnent reguliérement du Fruit, jusqu'à ce qu'enfin suivant la condition des branches à Fruit, elles viennent toutes à perir entiérement.

Je puis dire icy, & cela sans aucune vanité, que suivant ma maniére de tailler les Pêchers, on se met en état d'avoir communément de plus beaux Arbres, & de plus longue durée; on aura aussi sans doute beaucoup plus de Fruits, & même de plus beaux que n'en ont pas ceux qui les taillent d'une autre façon, & cela est immanquable, pourvû que le temps soit beau à la saison des fleurs, & que la gomme ne gâte rien aux branches, & que particuliérement les Arbres soient dans une bonne terre: car en verité on doit grandement plaindre les curieux, dont les Jardins sont dans un fond qui est froid & mauvais, ou dont la terre est usée, parce qu'il ne s'y fait guére de bonnes racines nouvelles, & que par consequent il y en périt beaucoup des vieilles, une racine ne pouvant subsister à moins que d'agir, & de-là vient qu'il se fait tant de gomme & sur la tige & sur les branches, & même dans le pied & dans les racines.

Ce qui me fait dire que ma maniére de tailler conserve beaucoup les Arbres, & les rend beaux, est le soin qu'elle prescrit de tenir assez courtes les grosses branches, &c. Et pour ce qui est de l'abondance des Fruits, & des beaux Fruits, elle doit être une suite infaillible de cet autre soin que je recommande, qui est de conserver toutes les bonnes branches à Fruit sans en ôter aucune, mais cependant de n'en laisser sur chacune qu'autant qu'elles en peuvent nourrir pour être tous fort beaux.

Or quand au mois de Fevrier ou de Mars on veut faire la premiére taille des Pêchers, & qu'aprés avoir ôté toutes les vieilles branches qui sont seiches, ou qui pour leur extrême foiblesse sont inutiles, car c'est par-là qu'il faut commencer, afin de voir clairement & distinctement ce qu'on a à faire, on trouve qu'il ne reste que deux sortes de bonnes branches, dont les unes (& ce sont les foibles) doivent donner du Fruit dans l'année qui court, les boutons y étant déja tous formez, & les autres, c'est à dire les fortes, n'en doivent communément point donner, attendu qu'elles n'ont point de boutons dans leur étenduë, mais elles ont un autre service à rendre qui est tres-important.

Ce qui est donc à faire pour ces foibles, est de les conserver soigneusement, & même tres-longues à cause de l'apparence visible de leur Fruit present, mais sur la plû-part il ne faut guere fonder d'esperance pour les années suivantes; la nature nous en donnera d'ailleurs pour suppléer à leur defaut, bien entendu que cette longueur de branche doit être proportionnée à leur force, & bien entendu aussi qu'on doit cepen-

cependant croire qu'une branche d'une médiocre grosseur est capable de nourrir une grande partie des Fruits, dont elle paroît avoir la disposition: si bien qu'à la premiére taille on ne sçauroit trop hazarder de luy en laisser beaucoup, à la charge d'en diminuer une partie à la deuxiéme si on craint qu'il y en ait trop.

A l'égard des fortes, il les faut particuliérement regarder pour l'avenir, & par consequent les tailler courtes, en vûë que selon l'ordre de la nature elles en produiront d'autres de deux façons, c'est à dire quelques grosses pour bois, & beaucoup de foibles pour Fruit, ce qui ne manquera pas d'arriver; mais sur tout il faut prévoir aux branches qui doivent remplir la place de ces menuës, qui dans le temps present font un si bel effet, mais qu'il ne faut, ce semble, plus conter que pour mortes, attendu qu'aprés le Fruit donné il les faudra ôter.

Nous avons assez expliqué la difference qu'il y a, entre branches foibles, & branches chifonnes; ainsi il suffit icy de dire qu'il ne faut conserver aucunes branches longues, si ce n'est qu'elles ayent une grosseur médiocre, & en même temps des boutons à Fruit tout-formez pour l'année qui court: Je n'appelle d'ordinaire bons boutons que ceux qui sont doubles avec un œil à bois au milieu, & je n'en considere point d'autres pour les conserver, si ce n'est aux Pêches de Troye, & aux avant-Pêches.

Comme aussi il ne faut tailler aucune branche courte, si ce n'est que ne pouvant point donner de Fruit dans l'année qui court, leur force & leur vigueur promettent d'autres branches pour l'année d'aprés, ou que l'Arbre ayant tres-grande quantité de branches à Fruit, & tres peu de branches à bois, & toutes fort hautes on ait grand lieu de craindre que quelque endroit bas, ou du milieu ne se dégarnisse trop pour les années d'aprés; en ce cas, il est tres à propos de sacrifier quelques boutons, & pour cet effet de racourcir quelques-unes des plus belles, & des plus grosses d'entre celles qui en sont trop chargées, & ainsi on en fait, comme nous avons dit ailleurs, des demy-branches à bois, & on s'en trouve fort bien.

Il faut cependant observer qu'il y a de certains Pêchers tres-vigoureux, lesquels d'ordinaire sont difficiles à fructifier, & qu'à ceux-là il est tres à propos, aussi bien qu'à de certains Poiriers furieux, de laisser longues des branches d'une médiocre grosseur, quoy qu'elles n'ayent aucuns boutons à Fruit: tels Pêchers furieux, sont quelques Magdelaines, quelques Pavies blancs, les Bourdins, les Brugnons, les Violettes tardives, &c. c'est à dire quand ces Pêchers-là sont jeunes: or à ceux-là on leur doit laisser de ces branches longues quoy que dépourvûës de toute apparence de Fruit, & on les leur doit laisser sur la certitude apparente qu'on a, qu'elles donneront beaucoup d'autres branches foibles pour l'année d'aprés; & quoy que ces branches soient assez grosses, en-sorte qu'on pourroit les regarder comme branches à bois, cependant on ne les taille pas courtes, parce que dans leur voisinage on en a vray-semblablement d'autres plus grosses qu'on a taillées pour bois, & que suivant les bonnes régles il ne faut jamais laisser plusieurs branches à bois fort voisines les unes des autres.

Ces differentes maniéres de couper long, ou court, font qu'on ne peut, & qu'on ne doit pas dire qu'un Pêcher soit bien taillé, à moins que chaque branche ne soit de deux choses l'une, c'est à dire, qu'elle ne soit ou propre pour donner actuellement du fruit dans l'année même qui court, ou propre à donner dans l'année qui

ſuit de beaux bois aux endroits où l'on en aura beſoin, & on peut dire auſſi qu'un Pêcher eſt bien taillé quand ces deux conditions s'y rencontrent parfaitement bien obſervées.

On ne doit pas ſeulement avoir ces ſortes d'égards au temps de la premiére taille, mais encore particuliérement au temps de la ſeconde & de la troiſiéme ſi on la fait, & pareillement il les faut avoir au temps de l'ébourgeonnement.

Le malheur de la gomme, à laquelle, comme tout le monde ſçait ſont d'ordinaire ſujets les Pêchers, & même beaucoup plus que les autres fruits à noyau, ce malheur, dis-je fait qu'on n'eſt pas ſi aſſuré qu'une groſſe branche étant taillée en fera d'autres à ſon extrémité, comme cela eſt aſſez immanquable en Poiriers, Pruniers, Abricotiers, &c. & quand on a des Pêchers qui paroiſſent attaquez de cette gomme, & que cependant on voudroit bien les garder encore quelques années, il faut attendre un peu tard à les tailler, c'eſt à dire juſques à ce qu'ils commencent à fleurir & à pouſſer, afin d'être aſſeuré de conſerver au moins quelques bons yeux & quelques bonnes fleurs: on ne ſçauroit être aſſeuré de rien devant ce temps-là.

J'ajoûte icy que quand un Pêcher n'a fait aucune branche pour bois, il ne le faut plus regarder que comme un Arbre à ôter, dés que ſon fruit aura été cueilly, & cependant il luy faut préparer un ſucceſſeur.

J'ajoûte auſſi que s'il arrive, qu'un vieux Pêcher ayant été ravallé ait fait pluſieurs branches, ce qui n'arrive pas ſouvent, à moins que ce ne ſoit un Pêcher de noyau, j'ajoûte, dis-je, qu'il faut commencer à le tailler ſur ces nouvelles branches, tout de même qu'on taille un jeune Arbre, ſi ce n'eſt qu'il luy faut laiſſer les branches un peu plus longues, de peur de la gomme.

Il eſt bon d'avertir que pour ainſi dire on doit avoir de grands combats intérieurs à eſſuyer, quand on taille des Pêchers, ſoit en Buiſſon, ſoit en Eſpalier, parce qu'on a une grande démangeaiſon de conſerver tous les boutons qu'on y voit formez pour l'année qui court, ſans ſe pouvoir reſoudre à ſe priver d'un bien preſent; mais ſi on n'a un peu de dureté pour le preſent en veuë de l'avenir, on doit être aſſuré qu'en tres-peu de temps on verra ces ſortes d'Arbres perir par ſa faute, ou au moins devenir inutiles; il eſt bien vray que par ce moyen on aura peut-être eu pendant deux ou trois ans une tres-grande abondance de fruit; mais il eſt encore tres-vray que paſſé ces deux ou trois années on ſe trouve dans une extréme diſette, & avec de fort vilains Arbres.

Ces ſortes de combats, dont je viens de parler, n'arrivent guére qu'aux habiles Jardiniers: les autres ne voyent pas ſeulement le peril, & ainſi il ne ſont pas ſujets à aucune agitation; la matiére d'inquiétude vient particuliérement quand une branche qui étoit foible, & qu'on avoit laiſſé longue pour fruit, eſt devenuë groſſe contre l'ordre accoûtumé de la vegetation, & que la groſſe qu'on avoit coupé courte pour en faire beaucoup de nouvelles eſt devenuë comme abandonnée, & n'a preſque rien fait: ce changement produit d'ordinaire un grand déſordre dans l'Arbre; car ces ſortes de branches devenuës groſſes ont fait communément beaucoup de branches à fruit, matiére d'une tres-grande & tres-juſte tentation pour donner envie de les conſerver; ainſi ſi le deſſein d'avoir un Arbre qui ſoit beau, & qui dure long-temps, ne réſiſte au deſſein de conſerver les apparences de fruit preſentes, on court grand riſque de ſuccomber à la tentation, & par conſequent de faire bien tôt, comme

me nous avons dit, un vilain Arbre : il faut donc éxaminer ce qui eſt de plus important à faire dans de telles conjonctures.

Il eſt quelquesfois à propos de profiter d'un tel déſordre, & de laiſſer échapper l'Arbre pour garnir le haut d'une muraille, à la bonne-heure on le fera, & cela étant il n'y aura point de reſolution terrible à prendre; mais quelquefois il eſt dangereux de prendre ce party, & cela étant il faut ſe reſoudre à ſacrifier impitoyablement une partie de ces belles apparences de fruit,& par conſequent à racourcir entiérement de telles branches avec cette eſperance que dans les années ſuivantes on ſera recompenſé au centuple des fruits, que pour ainſi dire on aura fait cruellement perir; ce déſordre n'arrive pas ſouvent, voilà ce qui doit conſoler, mais cependant comme il arrive quelquesfois, il a falu dire ce que j'en penſois.

Quand les murailles ſont tres-baſſes, par exemple comme des murailles d'appuy, ou au moins qu'elles n'ont que ſix à ſept pieds, & que cependant on y veut avoir des Pêchers en Eſpalier, leſquels, cela étant, on y doit avoir mis fort éloignez les uns des autres, quand, dis-je, le long de ces murailles baſſes, on voit que ces Pêchers ſont tres-vigoureux, il faut, les deux premiéres années, tenir aſſez longues les groſſes branches qui doivent garnir les côtez; autrement ſi on les taille courtes, on n'aura que des faux bois, & preſque jamais de fruits: telle longueur peut aller au double de celle qu'on donne aux Eſpaliers ordinaires, & quelquesfois même peut aller au triple, c'eſt à dire à un pied & demy, ou un peu plus.

Quand un Arbre d'Eſpalier eſt raiſonnablement vigoureux, il faut neceſſairement qu'au deſſus de la taille qu'on luy fait au Printemps, il ait au moins trois pieds de muraille libre, où ſes jets nouveaux puiſſent s'aller placer autrement la plûpart de ſes principales branches ſeront inutiles, en ce qu'elles excederont le chaperon, & qu'on ſera obligé de les couper ſouvent dans le long de l'Eté, de peur que les grands vens ne viennent à les rompre, & cependant, outre qu'il eſt fâcheux de ne pas profiter de la vigueur de ſes Arbres, ces branches, toutes coupées qu'elles ſont, font toûjours un grand déſagrément à un Eſpalier par cette quantité de toupillons, ou comme on dit cette quantité de vergettes & de brouſſailles qui paroiſſent à l'extrémité d'un tel Arbre.

CHAPITRE XXXI.

Remarques particuliéres ſur la deuxiéme & troiſiéme taille des fruits à noyau.

CEs deuxiéme & troiſiéme taille ſont tout-à-fait de nouvelle invention, & ne ſont ſeurement ny moins néceſſaires, ny moins importantes que la premiére; elles ſe doivent faire vers la my-May, & ne regardent qu'une ſeule ſorte de branches, & ce ſont les foibles: la taille d'hyver les avoit fait laiſſer fort longues en vûë d'avoir beaucoup de fruit, mais comme elles ſont ſujettes à de certaines circonſtances, que nous allons icy éxaminer, elles nous ont fait aviſer de l'avantage & de la néceſſité d'une deuxiéme operation, & quelquefois d'une troiſiéme.

A l'égard des groſſes branches qu'on a taillées courtes en Février ou Mars, elles ont aſſez ſenti le coûteau, elles n'en ont plus de beſoin, leur fonction étant, non pas

de rien faire qu'il faille en ce temps-cy retrancher, mais au contraire de faire beaucoup de branches qui sont précieuses, & meritent d'être conservées avec grand soin.

Ces derniéres tailles que nous expliquons icy, sont d'un grand avantage pour la grande taille de l'Année d'aprés, en ce qu'elles nettoyent un Arbre de toutes les branches inutiles, & à demy-mortes qui n'y feroient que de la confusion: elles fortifient d'autres branches, dont on aura besoin dans la suite, en leur faisant venir toute la seve qui iroit inutilement à ces malheureuses, lesquelles ne peuvent jamais servir de rien, & lesquelles aussi bien doit-on ôter infailliblement l'hiver suivant; elles contribuënt à la beauté & bonté des fruits, elles servent à faire qu'un Arbre soit toûjours également garni, de sorte que par leur moyen, on ne verroit presque jamais de defauts à aucuns de ces Pêchers, si cette malheureuse gomme ne les persecutoit pas.

Voicy quelles sont les suites de ces sortes de branches, pour lesquelles on fait ces sortes de taille dont est question; j'exhorte le Jardinier à bien suivre cette discution.

Ces branches que je dois particuliérement regarder en vûë du Fruit, auront fait de six choses l'une.

Premiérement elles pourront dans presque toute leur étenduë avoir fait beaucoup de Fruits & de belles branches, ou beaucoup de Fruits & de vilaines branches: J'appelle icy belles branches, celles qui sont assez grosses pour être branches à Fruit de l'année d'aprés, & font cependant de belles feüilles: & au contraire j'appelle chetives & vilaines branches, celles qui sont courtes & déliées, & incapables de fructifier, & qui ne font que de petites feüilles.

Secondement, ces branches, à fruit pourront n'avoir de fruit que jusqu'à une partie de leur longueur, par exemple le quart, le tiers, la moitié, &c. & avoir fait de belles ou de vilaines branches par tout, ou en certaine partie, & tout cela quelquesfois vers le bout d'en haut, quelquesfois aussi vers le bout d'en bas.

En troisiéme lieu, elles pourront n'avoir fait nul fruit, mais beaucoup de belles branches, ou plusieurs toutes vilaines & chifonnes.

En quatriéme lieu, elles pourront n'avoir fait qu'une seule branche à l'extrémité avec beaucoup de fruit par tout, ou sans aucun fruit nulle part.

En cinquiéme lieu, n'avoir fait qu'un seul fruit à l'extrémité, avec quelques branches dans une partie de leur étenduë.

Enfin elles peuvent être peries de gomme, ou du froid en toute leur étenduë, ou seulement vers l'extrémité.

Tous ces cas me sont arrivez une infinité de fois, & j'y ay tenu la conduite que je vais expliquer.

Dans la premiére partie du premier cas, où les branches à fruit auront fait du fruit & de belles branches dans la plûpart de leur étenduë, on doit se réjoüir de l'abondance, car tout sans doute viendra bien, puis qu'au mois de May les apparences en sont si belles: on n'a qu'à ôter seulement quelques fruits des endroits où ils sont si prés à prés, qu'on a lieu de juger qu'en grossissant ils ne pourroient pas compâtir ensemble, aussi bien ils se feroient tort les uns aux autres; & si même on est menacé de quelque confusion par cette multitude de nouvelles branches, on en pourra retrancher quelqu'une des moins belles & des plus mal placées; il est toûjours

jours à ſouhaiter que le retranchement tombe ſur les plus éloignées.

Dans la deuxiéme partie du premier cas, où la branche a fait beaucoup de fruit, mais nulles branches belles, & au contraire toutes foibles & chifonnes, il faut ôter la plûpart de ce fruit, il ne viendroit ny beau ny bon ; on en conſervera ſeulement quelque peu de ceux qui ont la meilleure mine, & qui ſont les mieux placez, c'eſt à dire dans la plus baſſe partie de la branche : il faut en même-temps racourcir beaucoup cette branche, pour la ravaller juſqu'au deuxiéme ou troiſiéme œil d'en bas, afin d'y fortifier pour l'année d'aprés quelqu'une des moins vilaines branches qui y ſont.

Dans le ſecond cas où la branche à fruit n'a de fruit que juſqu'à une partie de ſa longueur, ſi ſeurement ce fruit ſe trouve dans le bas de telle branche, il faut conſerver & ravaller entiérement la branche juſqu'à celle des nouvelles venuës, qui paroît la plus belle & la plus voiſine de ce fruit ; c'eſt aſſez qu'il y en reſte une ou deux paſſablement belles.

Que ſi le fruit eſt en aſſez bon nombre & vers l'extrémité d'en haut, & que là auſſi il y en ait d'aſſez belles branches, il y faut pareillement conſerver ce fruit, ôter toutes les chetives branches qui y ſont, & les ôter de la maniére que nous venons de dire, n'en gardant ſeulement qu'une ou deux de celles qui paroiſſent les plus belles en quelque endroit qu'elles ſoient, & particuliérement ſi elles ſont dans le bas où nous les ſouhaitons toûjours; car pour les fruits, ils ſont bien placés en quelqu'endroit qu'ils ſoient, même au bout de la branche, pourveu qu'ils ſoient beaux; bien entendu que conſervant une ou deux belles branches à l'extrémité d'une branche à fruit qu'on à tenuë fort longue, on doit faire ſon conte que l'année d'aprés on retranchera entiérement tant la mere que la fille, ou les filles, autrement il ſe feroit un endroit trop dégarny.

Dans la premiére partie du troiſiéme cas, où veritablement la branche n'a retenu nul fruit, mais qui en revanche a fait beaucoup de belles branches nouvelles, en tel cas, dis-je, il faut conſerver autant qu'on pourra, la plûpart de ces belles branches, prenant ſeulement garde de n'y en laiſſer fortifier aucune beaucoup plus que les autres, & ſur tout vers l'extrémité ; car telle branche ruineroit toutes les baſſes ; & ainſi il faut, ou l'arracher entiérement ſi on ſe trouve ſuffiſamment garni d'aillieurs, ou la pincer, c'eſt à dire, la rompre à deux ou trois yeux, comme nous l'avons déja expliqué.

Et dans la ſeconde partie de ce troiſiéme cas, où la branche à fruit n'a été heureuſe ny en fruit, ny en bois de belle venuë, il faudra ravaller entiérement une telle branche ſur une ſeule de celles qu'elle a faites, & que ce ſoit la plus baſſe, eſperant par ce moyen de la fortifier, pour pouvoir être bonne l'année d'aprés, ou enfin l'ôter entiérement, ſi elle n'a pas ſecondé nos intentions.

Dans la premiére partie du quatriéme cas, où la branche à fruit n'a fait qu'une ſeule branche à l'extrémité avec beaucoup de fruits par tout, je trouve à propos de conſerver cette branche, pourveu qu'elle ne prenne pas le train de devenir branche à bois, car cela étant, il la faut extrémement pincer ; ſi donc une telle branche n'eſt que médiocrement groſſe, elle promet beaucoup pour l'année d'aprés, & cependant pour toutes les petites branchettes qui ſe trouvent parmy les fruits dont elle eſt chargée, nous les taillons, comme nous l'avons dit, dans l'expoſition du ſecond cas.

A

A plus forte raison faut-il traiter de la même maniére les petites branches qui se trouvent icy sans fruit dans l'étenduë de celle dont est question, étant assuré que d'ordinaire elles ne repoussent plus, car elles sont toutes aoûtées dés le mois de Juin: nôtre consolation pour l'année d'aprés seulement est renfermée dans la belle branche à fruit, qui se presente icy à l'extremité de la branche qui a fleury inutilement dans toute son étenduë.

Dans le cinquiéme cas, où la branche laissée longue pour donner beaucoup de fruit, a été cependant si malheureuse & si maltraitée, qu'elle n'en a retenu qu'un ou deux à son extremité, & qui cependant a fait quelques branches dans une partie de son étenduë.

Il y a icy plusieurs égards particuliers à observer, par exemple si l'Arbre d'ailleurs a peu de fruit, car si cela est on sera tenté, & avec raison de conserver celuy-cy que l'on sçait être bon, ainsi en pareil cas on ne touchera point à une telle branche; ou bien on observera si l'Arbre a beaucoup fructifié dans toute son étenduë, & pour lors on ne fera pas grande difficulté d'en perdre si peu, & par consequent de retailler court une telle branche pour en pouvoir fortifier quelqu'une qui paroît assez bonne, & qui est bien placée, & dont on a besoin pour la beauté de l'Arbre, & pour les esperances des années à venir.

On considerera encore si l'année est universellement stérile, car cela empêcheroit l'operation que je viens de conseiller, ou si c'est un fruit douteux & dont il soit nécessaire de connoître l'espece, soit pour la supprimer, soit pour la multiplier, &c. Et cela étant, il faudra se résoudre à conserver cette Pêche unique, ou ces deux Pêches qui sont restées dans le haut de la branche dont est question, quoy que ce soit avec quelque sorte de regret par la juste apprehension d'une difformité future dans cét Arbre.

Car enfin la principale chose à faire dans la conduite des Pêchers est de préferer la beauté de tout l'Arbre par l'espoir d'une abondance future, de préferer, dis-je, la beauté de cét Arbre à une petite quantité de fruit, quoy que veritablement presente.

Enfin au sixiéme cas où les branches sont péries de gomme ou de froid, il n'est pas difficile de donner un bon conseil & de prendre un bon parti, c'est à dire, qu'il faut entiérement retrancher tout ce qui est mort, & qui par consequent est inutile & désagréable à voir en quelque endroit qu'il soit, si particuliérement il est à l'extrémité.

Voilà donc ce que je pratique pour la deuxiéme taille: Que si on n'a pû la faire vers la my-May, on la peut faire jusques à la my-Juin, ensorte que même on en peut faire pour lors jusqu'à une troisiéme, quand à la seconde faite à la my-May on a trouvé à propos d'hazarder encore quelque longueur de branche & quelques fruits.

C'est encore un effet de la seconde taille que de couper toutes les petites branches chifonnes qui naissent dans l'étenduë de la belle, laquelle a été produite de l'année même, comme aussi de racourcir en Septembre les branches de Pêchers qui sont foibles & aoûtées.

J'ajoûte que telle operation est tres-importante à faire, mais que malheureusement on ne la fait presque point, ou au moins la fait-on rarement soit par paresse, soit faute d'avoir le temps de la faire, à cause qu'on a peut-être un trop grand nombre

bre d'Arbres, & d'autres ouvrages qui accablent les Jardiniers.

CHAPITRE XXXII.

Des differentes maniéres dont on gouverne les Pêchers en Eté.

IE voy parmy les Jardiniers trois maniéres differentes de gouverner en Eté toutes sortes de Pêchers, pour ce qui regarde les jeunes branches qu'ils font. Les premiers arrachent indifferemment toutes celles qui viennent devant & derriére, & n'en laissent que peu d'autres, ceux-là me paroissent fort blâmables, & indignes de la profession qu'ils font.

Les seconds coupent toutes ces branches à trois ou quatre yeux, & par-là font beaucoup de broussailles & de fretin, parmy lequel il vient quelquefois un peu de Fruit, mais cela est assez rare, outre que cette maniére rend les Arbres vilains & desagreables, & par consequent je n'en fais point de cas.

Les troisiémes enfin conservent en Eté toutes les bonnes branches, & les palissent proprement attendans à choisir les meilleures à la saison de tailler; ceux-là font ce me semble ce qui est à faire, & je les imite autant que je puis.

CHAPITRE XXXIII.

De l'ébourgeonnement.

COmme la taille ne sert que pour racourcir simplement, ou pour ôter tout à fait quelques vieilles branches: qui soit par leur longueur, soit par leur situation, soit par leur multitude peuvent incommoder un Arbre, aussi l'ébourgeonnement n'est que pour détruire & arracher entiérement de jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menuës, quand il en vient quelques-unes mal à propos, qui peuvent ou faire confusion, ou faire tort, soit à tout l'Arbre, soit seulement à la branche où celles-cy sont venuës.

Le temps de la taille est, comme nous avons dit; depuis Novembre jusqu'à la fin de Mars, & régulierement cette taille doit être faite tous les ans, au lieu que le temps de l'ébourgeonnement est d'ordinaire en May & Juin, quelquefois aussi en Juillet & Aoust; souvent même il ne se fait point: mais s'il arrive qu'il y ait lieu de le faire, il ne faut pas manquer d'y travailler, & pour l'ordinaire on ne sçauroit trop tôt faire cet ébourgeonnement, afin de ne pas laisser croître des jets inutiles, & par consequent ne pas laisser perir mal à propos une certaine quantité de seve qui pourroit être employée à de bons usages, de maniére que quand on ne l'a pas fait assez tôt, il le faut faire tard si on peut, & cela par la regle qui dit, qu'il vaut mieux faire tard que jamais, une chose qui est bonne à faire.

Il n'est pas aisé de marquer bien précisément qu'elles sont les branches qu'il faut ébourgeonner, & particuliérement les marquer à des curieux peu éclairez, & qui ne font guere que commencer: Car pour un Jardinier habile qui par les regles cy-

devant établies doit s'être fait l'idée d'un bel Arbre, & qui par conſequent doit ſçavoir à peu prés quelles branches ſont à ſouhaiter tant pour la belle figure de chaque Arbre, que pour le Fruit, un tel Jardinier, dis-je, doit auſſi d'abord connoître les branches qui viennent mal à propos, en ſorte qu'elles ne conviennent nullement à l'idée qu'il à conçûë, & par conſequent il doit les ôter dés le moment de leur naiſſance, ou les ôter au moins d'abord qu'il s'en aperçoit, & ſur tout devant la fin de l'Eté, c'eſt à dire, devant que les Arbres ayent achevé de pouſſer, & que telles branches ſoient devenuës groſſes, ou autrement ce ſera au temps de la taille qu'enfin il les faudra ôter: mais generalement parlant, je puis dire que l'ébourgeonnement doit retrancher toutes les branches qui ſont mal-placées de quelqu'endroit qu'elles viennent ſoit bon, ſoit mauvais, & qui ſur tout font de la confuſion & de l'embarras ſans qu'elles puiſſent être bonnes ny à bois ny à fruit: la connoiſſance de l'ordre dans lequel les branches viennent, ſoit les bonnes, ſoit les mauvaiſes & que nous avons aſſez nettement expliqué au commencement de ce Traité, eſt icy abſolument neceſſaire.

Il faut particuliérement prendre garde aux Poiriers dés le commencement du mois d'Avril, afin que, ſi d'auprés un talus qui devoit donner une branche à bois en dehors il vient à en ſortir une groſſe par le dedans de l'Arbre, on l'ôte auſſi-tôt par la conſideration des deux raiſons, qui ordonnent l'ébourgeonnement.

Il faut auſſi ôter les branches qui empêchent que d'autres mieux placées, & qui ſeroient plus utiles, ne ſoient pas bien nourries, ôter par éxemple des branches hautes en faveur d'autres plus baſſes: car par ce moyen on fait que celles cy deviennent importantes, au lieu que ſans ſecours elles auroient été miſerables, & l'Arbre en auroit ſouffert tant à l'égard de ſa figure, qu'à l'égard du Fruit que nous luy demandons.

L'ébourgeonnement ſe fait quelquefois à de jeunes Arbres auſſi bien qu'à des Arbres plus anciens, & ainſi quand à un jeune Arbre il vient en même temps & des branches hautes, & des branches baſſes avec un grand intervale des unes aux autres, il eſt expédient d'ôter les plus hautes, quand on veut conſerver les plus baſſes, ou d'ôter celles-cy quand les autres méritent mieux d'être conſervées, & cela ſe fait non ſeulement par la maniére d'ébourgeonnement, mais auſſi par la veritable maniére de tailler, c'eſt à dire avec la ſerpette, ſi l'ébourgeonnement ſimple n'y eſt pas ſuffiſant.

Si d'un même œil ſur quelque Arbre que ce ſoit il ſort deux ou trois branches, il en faut ébourgeonner quelques-unes pour faire meilleure la condition des autres, & ôter en même-temps la confuſion.

Ainſi ſur une branche foible, qui d'un même œil en pouſſe par éxemple deux ou trois, & toutes apparemment foibles, je n'en conſerveray qu'une ſeule, & ce ſera celle qui paroîtra la meilleure, c'eſt à dire la plus groſſe.

Mais ſi au contraire c'eſt une branche bien vigoureuſe qui en faſſe trois ſur un même œil, & que celle du milieu paroiſſe trop forte & la moins bien placée, je l'ôteray, ſans doute pour fortifier un peu les deux voiſines qui pourront enſuite l'une d'un côté, & l'autre de l'autre faire un tres-bon effet pour l'Arbre.

Ainſi ſur les Arbres tres-vigoureux il faut à l'ébourgeonnement ôter quelques-unes de leurs plus fortes branches, & conſerver toûjours de celles qui le ſont un peu moins,

moins, pourveu qu'elles ayent l'apparence d'être bonnes; & sur tout quand la grosse branche taillée en fait plusieurs d'où il arrive confusion, il faut ôter des plus hautes, prenant garde cependant de ne pas trop décharger ces sortes d'Arbres, qui à cause de leur grande vigueur ne font presque que de grosses branches; comme au contraire sur les Arbres qui sont peu vigoureux, il faut ôter toutes les chetives, pour fortifier davantage celles qui le paroissent moins, & qui toutefois ne sont pas aussi fortes qu'il le faudroit.

De-là il est facile de conclure qu'on peut aussi bien faire tort à un certain Arbre si on l'ébourgeonne trop, qu'à un autre certain si on ne l'ébourgeonne pas assez: c'est à la prudence du Jardinier à bien demêler celuy qui pour être tres-vigoureux a besoin d'être ébourgeonné d'une façon, d'avec celuy, qui à cause de son peu de vigueur a besoin de l'être d'une autre maniére.

Je diray en passant que si on juge, qu'on ait besoin de beaucoup de rameaux pour greffer en Ecusson, il faut être un peu plus reservé en ébourgeonnant les Arbres vigoureux, lesquels peuvent fournir les greffes, ayant cependant soin que cela ne fasse aucun tort pour les Fruits de l'année d'aprés.

Assez souvent, faute d'avoir sagement ébourgeonné, ou d'avoir bien palissé, nous voyons que dans la confusion des branches il s'en est fait de certaines menuës & élancées, que nous appellons, d'un terme assez barbare, veules, & celles-là, il les faut soigneusement ôter à la taille, ou au moins les ravaller à un œil prés, parce que tres-souvent elles ne valent rien.

Il arrrive aussi d'ordinaire qu'une branche de Pêcher en pousse d'autres dans l'Eté même qu'elle est faite, & pour lors il faut éxaminer si telles branches sont trés-chetives, & cela étant, on les ébourgeonnera en quelqu'endroit qu'elles soient, mais si elles sont d'une bonne grosseur, & qu'elles ayent les yeux doubles, en sorte qu'elles puissent être branches à Fruit, il les faut conserver soigneusement quand même elles ne seroient venuës qu'en Juillet; & si du bas d'une telle branche il en sort une raisonnablement grosse, en sorte qu'elle puisse servir pour branche à bois, il la faut respecter comme une tres-bonne fortune pour la beauté, & conservation de l'Arbre; que si au contraire vers la partie haute de telle branche il s'en forme quelqu'une qui devienne tellement grosse qu'elle ne pourroit être qu'une branche à bois, il la faut ébourgeonner, attendu qu'elle n'est pas en lieu où nous ayons besoin d'une branche à bois, & que d'ailleurs elle feroit tort à la mere qui l'a produite.

Il ne faut pas trop douter que, comme taillant la vigne pendant qu'elle est en séve, il se perd visiblement beaucoup de la seve par l'endroit taillé, tout de même aussi en fait d'Arbres fruitiers il ne s'évapore quelque peu de leur seve par l'endroit coupé, si on y coupe quelque chose au temps de la pousse, c'est à dire pendant l'Eté: cela se voit pareillement à la taille des Melons, qu'une branche taillée en produit plus de nouvelles que celle qui ne l'a pas été, & voilà pourquoy j'ay avancé qu'il est bon de tailler tard les Arbres trop vigoureux; aussi voit-on souvent en matiére de Pêchers qu'une grosse branche jeune laquelle a été coupée pendant l'Eté, on voit, dis-je, qu'une telle branche ne pousse presque plus, ou au moins ne pousse que fort foiblement, jusques-là méme que son extrémité noircit & meurt, & ce qui en arrive est que pour lors les branches voisines en deviennent d'ordinaire plus vigoureuses; veritablement ny l'ébourgeonnement, ny le pincement ne font point ainsi

perdre de la ſeve, auſſi bien loin que ce ſoit des operations dangereuſes à faire en Eté, comme le peut être la taille qui ſe fait avec le coûteau, celles-là ſont tres-utiles, & ſouvent même tres-neceſſaires.

Or quoy que l'ébourgeonnement ne regarde proprement que les bourgeons à ôter, on peut pourtant encore l'entendre pour un éclairciſſement, ou un épluchement à faire des Fruits, & ſur tout des Fruits à noyau, quand il y en a trop en quelqu'endroit, cet épluchement ſe faiſant en même temps que l'ébourgeonnement; je traite aſſez amplement cette matiére dans un autre endroit, & ainſi je n'en diray rien icy davantage.

Quand une branche qui avoit paru bonne en taillant, & qu'à cauſe de cela on a conſervée, devient miſerable, & cela faute d'un bon ſecours de ſeve nouvelle, ce qui arrive quelquefois par un déſordre intérieur lequel on n'a pû empêcher, en tel cas, il n'y a autre choſe à faire que d'ôter une telle branche dés qu'on l'apperçoit; quelquefois auſſi il eſt reſté des branches chifonnes que la négligence ou le peu d'application ont laiſſé par mégarde, il faut pareillement les ôter d'abord qu'on vient à les remarquer; & ſuppoſé qu'il ſoit reſté de fort beaux Fruits à l'extremité d'une branche qui n'a pouſſé aucun bois nouveau, ce qui n'eſt pas fort ordinaire, en tel cas, il faut ſans doute attendre à ôter telle branche que les Fruits en ayent été cueillis, & pour lors on l'ôtera, parce qu'auſſi bien elle ne ſeroit jamais plus bonne à rien.

CHAPITRE XXXIV.

Remarques particuliéres pour une autre operation importante qui ſe fait en Eté ſur quelques Arbres, & qui s'appelle pincer.

QUi dit pincer en fait de Jardinage dit rompre à deſſein un jet tendre de quelque plante que ce ſoit, & le rompre ſans le ſecours d'aucun inſtrument, mais ſeulement avec les ongles de deux doigts: cette maniére de rompre s'eſt pratiquée de tout temps ſur les jets des Melons, Concombres, &c. mais je ne ſçache point qu'on l'eût jamais pratiquée en aucune ſorte d'Arbres fruitiers, à l'égard deſquels cependant j'ay trouvé à propos de m'en ſervir, quoy que pourtant ce n'eſt que ſur quatre ſortes d'Arbres fruitiers, ſçavoir Poiriers, Pêchers, Figuiers, Orangers, & je ne traiteray icy que ce qui regarde les groſſes branches nouvelles des Pêchers vigoureux, & les groſſes branches nouvelles qui viennent des greffes en fente faites ſur de vieux Poiriers qui ſe portent encore aſſez bien; je traiteray en d'autres endroits ce qui regarde le pincer des Orangers, & des Figuiers, & même des Fraiſiers, & des Raves montées en graine, &c.

Or ce qui m'a fait imaginer cette maniére de pincer ces deux ſortes d'Arbres, & ce qui fait qu'aſſez ſouvent je m'en ſers, c'eſt qu'étant conſtant, comme nous l'avons dit tant de fois, que le Fruit vient rarement ſur les groſſes branches, & vient d'ordinaire ſur les foibles, j'ay crû que ſi on pouvoit parvenir à faire que la ſeve, qui va toute à ne pouſſer qu'une groſſe branche laquelle ſe trouve ou inutile ou incommode, ſi, dis-je, on pouvoit parvenir à faire que cette ſeve fût tellement partagée, qu'elle fit pluſieurs branches, il arriveroit ſans doute que dans la quantité il s'en trouveroit

roit quelqu'une de foible, ou peut-être plusieurs qui par consequent seroient propres à donner du Fruit, au lieu que, comme nous venons de dire, la grosse branche n'auroit produit aucun bon effet.

J'ay trouvé que la chose étoit possible, & que pour cela il n'y avoit, particuliérement dans le mois de May, & encore quelquefois dans les mois de Juin, & de Juillet, qu'il n'y avoit, dis-je en ces temps-là qu'à rompre les gros jets nouveaux de ces sortes d'Arbres, pendant que ces jets sont encore tendres, & pour ainsi dire aussi faciles à casser que si c'étoit du verre, ce qui est tres-veritable.

Cette operation est fondée sur un raisonnement que j'ay amplement expliqué dans mes reflexions, & qui peut bien n'être pas icy necessaire.

Ayant donc, dans le temps cy-devant marqué, rompu à deux ou trois yeux quelques-uns de ces sortes de gros jets nouveaux il m'en est arrivé souvent ce que je souhaitois, c'est à dire autant de branches que j'avois laissé d'yeux, aussi bien un Arbre vigoureux ne sçauroit-il en avoir trop, pourvû qu'elles soient bonnes & bien placées: Parmy les branches qui sont venuës d'un tel pincement, s'il est permis de se servir de ce terme, il s'en est d'ordinaire trouvé de foibles, & celles-là ont fait du Fruit; il s'en est aussi trouvé d'assez grosses, & celles-cy ont été des branches à bois, si la seve qui faisoit telles grosses branches, & les faisoit avec une action tres-vive, & tres-vigoureuse, si cette seve, dis-je, venoit à trouver en chemin un obstacle qui l'arrêtât tout court au plus fort de l'action, & qui par consequent l'empêcheroit de suivre sa route pour continuër de monter, comme elle feroit n'étant point empêchée, en tel cas, cette seve ne pouvant cependant cesser d'agir, & étant forcée de sortir d'une façon ou d'autre, elle creveroit par autant d'ouvertures qu'elle en pourroit trouver de faites prés de l'empêchement survenu, ou qu'en cas de besoin elle feroit elle-même.

Mais il faut sçavoir que ce pincement ne se doit guére pratiquer que sur les grosses branches d'en haut, lesquelles demeureroient inutiles, par leur situation, & cependant consommeroient mal à propos une quantité de bonne seve, & ainsi rarement se doit il faire sur les grosses branches basses, puisqu'il est toûjours tres-important de les conserver telles jusqu'à la taille d'hiver, afin que pour l'année d'aprés elles en fassent quelques autres, qui soient propres à garnir des endroits, lesquels naturellement & ordinairement ne sont que trop sujets à se dégarnir.

Il faut aussi sçavoir que ce pincement ne se doit jamais faire sur les branches foibles, puisque n'ayant justement de seve qu'autant qu'il leur en faut pour être bonnes, il ne s'en feroit que de chifonnes à l'endroit où se feroit le partage de la médiocre portion de seve, que la nature leur distribuë.

Et ainsi il ne faut jamais rien pincer sur les Arbres qui ne font que trop de ces branches foibles, & peu de ces bonnes grosses; il s'en trouve de ce caractere en toute sorte d'especes de Pêchers.

Le bon temps pour pincer, & particuliérement dans les climats un peu froids, comme le nôtre de Paris & du voisinage, est, comme nous avons dit, à la fin de May & au commencement de Juin; que si il est necessaire de pincer pour une seconde fois, le temps du solstice est admirable pour cela, aussi-bien que pour arroser quelques Arbres en terre seiche, & pendant un temps sec, c'est pour lors qu'il se fait un redoublement merveilleux d'action aux racines, & par consequent aux branches, & en effet c'est le plus grand effort de tout l'Eté.

Nous avons déja veu que la premiére furie des fruits à noyau commence de paroître à la pleine Lune d'Avril, qui se trouve d'ordinaire en May, & nous allons voir une autre maniére de furie au premier quartier de la Lune de ce même mois de May, ces deux temps-là sont bons pour pincer : aussi bien remarquons-nous que toutes les branches de chaque Arbre ne commencent pas toutes à pousser vigoureusement dans un même temps, si bien que ce qui n'a pas été pincé à la premiére saison le pourra fort bien être à la seconde.

J'ay dit qu'il ne falloit guére pincer les grosses branches jeunes des Pêchers, si ce n'est dans le temps qu'elles sont faciles à se casser au moindre effort, sans qu'on soit obligé de se servir du coûteau pour les racourcir : delà il est aisé à juger que j'ay donc trouvé, qu'il étoit dangereux de se servir d'instrumens pour couper de telles branches, & cela est vray : car, comme j'ay dit cy-devant, l'extrémité de telles branches ainsi coupées est sujette à noircir & à mourir, & ne fait point assurément le même effet que celuy qui vient de l'action de pincer : on peut encore bien dire la même chose à l'égard des grosses branches tendres qui sont provenuës des belles greffes de Poiriers faites sur un sujet gros & vigoureux ; mais toutes fois l'expérience nous apprend que le coûteau n'est pas si dangereux à celles-cy qu'il l'est à celles des Pêchers.

CHAPITRE XXXV.

De ce qui est à faire à certains Arbres extraordinairement vigoureux, & qui ne se mettent point à fruit.

RESte à voir ce qui est à faire à l'égard de certains Arbres extraordinairement vigoureux, & à un tel point qu'ils sont quelquesfois de tres-longues années à ne pousser que beaucoup de bois & peu de fruit, ou assez souvent point du tout, tels sont d'ordinaire la plû-part des Poiriers & Pommiers greffez sur franc, & partiliérement conserver un Arbre qui ne fait que de petits jets, & qui pour la plûpart sont tous de faux bois, ou qui fait paroître tous les ans son infirmité au bout de ses branches & dans la couleur de ses feüilles.

Or pour les Arbres tres-vigoureux, dont il est icy principalement question, bien des gens proposent comme souverains & infaillibles tout plein d'expédiens & de remêdes que j'ay essayé pendant un long-temps avec beaucoup d'application, mais de bonne foy ç'a toûjours été sans aucun succés.

Trouër un Arbre au travers de la tige, & y mettre une cheville de chêne sec, fendre une des principales racines, & y mettre une pierre, tailler en décours, &c. Ce sont de miserables secrets de bonnes gens imbus des vieilles routines, gens qui n'entendent guére la végétation, & qui se repaissent de peu de chose.

Pour moy, outre que je suis persuadé par mon experience, que ma maniére de tailler évite souvent la difficulté, dont est question, j'ay encore en cas d'une grande opiniâtreté recours à ce que j'ay dit ailleurs, car dans la verité il n'y a rien de mieux à faire, c'est à sçavoir que comme constamment le fruit aux Arbres n'est qu'un effet, ou au moins qu'une marque d'une certaine foiblesse moderée, il faut

ſans s'amuſer à mille bagatelles aller à la ſource de la vigueur de l'Arbre, c'eſt à dire à ſes racines, en découvrir entiérement la moitié, en retrancher ſi bien une ou deux, ou trois de celles qui de ce côté là ſont les plus groſſes, & par conſequent les plus agiſſantes, qu'il n'en reſte pas la moindre partie capable d'agir, ou de produire même un filet de chevelu : les racines de l'autre moitié, car je ſuppoſe qu'il y en ait de bonnes, ou autrement il en faudroit moins ôter de celles du côté fouillé, les racines, dis-je, de cette autre moitié auſquelles on n'aura pas touché, ſeront ſuffiſantes pour nourrir honnêtement tout l'Arbre.

Ce remêde eſt infaillible pour faire que tels Arbres, ceſſant, pour ainſi dire, d'être rétifs à nos ſoins, & à nôtre induſtrie, faſſent bien-tôt du fruit, parce qu'apres cela ne ſe préparant plus tant de ſeve qu'auparavant, puis qu'une, ou deux, ou trois des principales ouvriéres n'y ſont plus, cela étant, il ne montera plus que médiocrement de nourriture dans les branches foibles, & ainſi les boutons commencés, n'ayant plus dequoy s'allonger, ils s'arrondiront, & par conſequent deviendront boutons à fruit, ils fleuriront, & enfin donneront le contentement qu'on en ſouhaite.

Meſſieurs les Philoſophes donneront à cela telle couleur, & telle explication qu'il leur plaira, mais toûjours conſtamment la choſe arrive, cnmme je viens de l'expoſer.

Arracher entiérement tels Arbres & les replanter auſſi-tôt avec la plûpart de leurs branches & de leurs racines ſoit dans la même place, ſoit dans une autre, comme de certains Auteurs propoſent, eſt encore un remêde qui les range quelquesfois à la raiſon, mais il me paroît un peu violent, puiſqu'il menace quelques-fois de la mort, & ſouvent de faire de vilains Arbres, qui eſt un mal preſque auſſi redoutable pour moy que celuy de peu de fertilité : c'eſt pourquoy je m'en ſers fort rarement, quoy que pourtant je m'en ſerve quelquefois.

CHAPITRE XXXVI.

De la conduite ou culture des Figuiers.

APres avoir dit ailleurs, & cela après une longue experience que la figure bien meure étoit à mon goût le meilleur de tous les fruits des Arbres, qui juſques à preſent ſont venus à ma connoiſſance, comme auſſi eſt-elle en effet celuy que la plûpart des honnêtes gens trouvent le plus délicieux de tous, aprés cela, dis-je, j'ay cru que dans ce traité general de la culture des fruits je ne devois pas manquer d'en faire un particulier pour la conduite de celuy-cy.

Or devant que d'entrer en matiére je ne puis m'empêcher de témoigner d'abord l'étonnement où je ſuis, de ce que veu l'eſtime ſinguliére que preſque tout le monde fait des bonnes Figues, cependant nous voyons que dans ces pays-cy on s'étoit accoûtumé de n'en avoir qu'en tres-petit nombre pour chaque Jardin, c'eſt à dire qu'on ſe contentoit d'en avoir deux ou trois au plus, & même aſſez ſouvent les abandonnoit-on dans quelque coin de baſſe court, où ils étoient expoſez à toutes ſortes de mauvais traitemens, ſans que jamais on leur fit aucune ſorte de culture;

veritа-

veritablement dans les climats chauds, ils sont mieux & plus honorablement traitez, on y en a toûjours eu une fort grande abondance, non seulement dans les Jardins, & à quelque bon abry de maison, mais particuliérement dans les vignes, dans les hayes & en pleine campagne: aussi est-il vray qu'on y en fait un trafic considerable de celles qu'ils font confire, & desquelles je ne parle nullement icy.

Je sçay bien que la difficulté de conserver les Figuiers contre les grands froids de l'hiver est la principale raison, pourquoy on en a si peu dans nos climats: mais enfin, veu l'importance & le merite du fruit, on devoit, ce me semble, s'être un peu plus étudié qu'on n'a fait pour joüir plus amplement de ce riche present de la nature.

Il n'est pas necessaire de repeter icy ce que dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits j'ay dit assez au long touchant la diversité des especes de Figues, ny comme quoy je fais pour ce Pays icy beaucoup plus de cas des branches, soit longues, soit rondes, que je ne fais pas de toutes les autres: Je ne repeteray pas non plus ce que j'ay dit pour la situation qui leur convient le mieux.

Je diray simplement de quelle maniére je les cultive, & diray sur tout comme quoy nonobstant le mauvais usage, qui nous faisoit contenter de peu, je me suis mis à en élever beaucoup, & cela non seulement par les voyes ordinaires des Espaliers, mais aussi par d'autres voyes extraordinaires, c'est à dire par le moyen des caisses; si bien que je m'en suis fait une chose assez nouvelle, assez plaisante & assez utile, laquelle, s'il m'est permis d'introduire un terme nouveau, peut être appellée une Figuerie à l'imitation des Orangeries.

Le plaisir que nôtre grand Monarque trouve à ce Fruit-là, & le peril de mourir que courent icy les Figuiers, pendant les grandes gelées, ou au moins de n'avoir point de Figues dans le cours de l'Année, ces deux raisons-là ont été deux puissans motifs pour moy, qui, honnoré comme je suis de la charge de Directeur de tous les Jardins Fruitiers, & Potagers des Maisons Royales, m'ont fait aviser de cette maniére d'avoir seurement beaucoup de Figues, tous les ans.

A quoy il est vray que j'ay trouvé de grandes facilitez: car premiérement, la terre ordinaire de chaque Jardin mêlée à environ la moitié de terreau y est tres-bonne, & tres-propre: secondement, les racines des Figuiers au lieu d'être & dures & grosses comme celles des autres Fruitiers tant à noyau qu'à pepin demeurent au contraire molles & flexibles, & communément menuës, & ainsi se rangent aisément dans les caisses, & même plus aisément, ce semble, que celles des Orangers, qui cependant y réüssissent si bien. En troisiéme lieu, ces sortes d'Arbres font naturellement un tres grand nombre de racines, de maniére qu'il ne leur est nullement difficile de trouver à vivre grassement & vigoureusement dans une petite quantité de terrein, pourveu que l'humidité n'y manque pas; joint que l'approbation universelle que j'ay euë de cette entreprise, & l'imitation qui s'en est ensuivie chez beaucoup de curieux, m'ont encouragé à pousser assez loin la Figuerie; & ce qui particuliérement y a beaucoup contribué, c'est que le Fruit en meurit icy un peu plûtôt que celuy des autres Figuiers que nous avons en place, & que même il est un peu meilleur, & a la couleur un peu plus jaune; la terre facilement échauffée dans les caisses faisant le premier bon effet, & le plein vent faisant les autres deux.

Je pourrois encore conter pour quelque chose le plaisir qu'il y a de voir dans ce pays-

pays-cy cette abondance de Figues en plein air (ce qui paroissoit uniquement reservé pour les pays chauds) & conter aussi le plaisir qu'il y a de se trouver en Eté au milieu d'un bois tout chargé de Figues, & d'y pouvoir choisir & cueillir des plus belles & des plus meures sans aucune peine.

J'ay donc élevé beaucoup de Figuiers en caisse, ayant trouvé qu'outre les avantages cy-dessus il y avoit encore celuy-cy qui est fort considerable, c'est à sçavoir que pour les pouvoir seurement & facilement conserver l'hiver, c'étoit assez d'avoir une serre passablement bonne qui empêchat la grosse gelée de donner dessus, car il n'est pas necessaire que cette serre soit à beaucoup prés si importante que celles des Orangers & des Jassemins, dont les uns & les autres se dépoüillent au moindre froid, c'est à dire qu'ils sont presque entiérement gâtez ; car comme tout le monde sçait, une cheute de feüilles provenuë de la rigueur du froid, ou d'une trop grande humidité, marque à l'égard de ces sortes d'Arbres tout au moins une grande infirmité aux branches dépouillées, si bien qu'elles ont peine à se rétablir; au lieu que l'hiver nous n'avons point de feüilles à conserver à nos Figuiers, ce n'est seulement que du bois, c'est à dire, des branches dont le bois est assez grossier quoy qu'extrémement moëlleux ; si bien qu'il se défend mieux du froid que ne font pas les Orangers, la verité étant que ce bois, qui de soy est assez délicat, vient cependant à se sécher à la cheute ordinaire des feüilles, & par consequent à s'endurcir, ce qui procede de ce que les racines du Figuier cessant d'agir en dedans, dés que les feüilles commencent à tomber au dehors, son bois qui ne reçoit plus de seve nouvelle, cesse aussi de craindre, comme il faisoit, la rigueur de la saison, au lieu que le bois des Orangers & des Jassemins, à cause de l'operation perpetuelle de leurs racines, demeure aussi tendre l'hiver que tout le reste de l'année : ce qui fait que comme, particuliérement pour la nourriture des feuilles qui restent sur les branches, aussi-bien que pour la nourriture des branches mêmes, il monte incessamment de la seve nouvelle, cette seve en ce temps-là tient, pour ainsi dire, les unes & les autres tellement sensibles à la gelée & aux humiditez, qu'il leur en arrive souvent ces grands désordres que tout le monde sçait, & qui sont presque les plus grands qu'elles ayent à craindre.

Etant donc certain que pour la conservation de nos Figuiers, il suffit que la grosse gelée ne donne pas immédiatement sur leurs branches, il s'ensuit de là que c'est assez pour eux, que la serre soit raisonnablement close tant par la couverture, qu'aux portes & aux Fenêtres, jusques-là même que la terre y peut avoir assez gelé dans les caisses, sans que pour cela le Figuier en ait été incommodé, & ainsi une cave médiocrement basse, ou une Ecurie, ou une sale ordinaire, qui seroient si pernicieuses, pour les Orangers, & pour les Jassemins, peuvent n'être pas mauvaises pour nos Figuiers : bien entendu toutesfois que si le lieu étoit extraordinairement humide, il pourroit leur en arriver quelque malheur, & bien entendu aussi que si un Figuier en caisse demeure l'hiver hors de la serre, il a bien plus à craindre qu'un Figuier en place, car la grosse gelée le fait entiérement mourir tant par les racines que par la tête, au lieu qu'un Figuier en pleine terre se conserve au moins du côté des racines.

Le temps de mettre les Figuiers dans les serres, c'est le mois de Novembre, c'est à dire, qu'il les y faut faire mettre dés qu'on void que les grosses gelées vont com-

mencer, & c'eſt pour y demeurer tout l'hiver ſans avoir beſoin ny d'aucune culture quelle qu'elle ſoit, ny d'aucun autre ſoin que celui de tenir les lieux autant clos qu'il eſt poſſible, & cela ſeulement pendant les gros froids, car hors ce temps-là ils n'ont pas beſoin d'une ſi grande clôture.

Enfin on peut les ſortir vers la my-Mars, ou même dés le commencement du mois, c'eſt à dire, ſi dés ce temps-là on commence d'avoir de fort beaux jours, & que la ſaiſon des grandes gelées paroiſſe en quelque façon être paſſée; on n'attend pas même qu'il n'y ait plus rien du tout à craindre pour les Figues nouvelles, autrement il faudroit attendre juſques vers la fin d'Avril, car aſſez ſouvent il arrive encore juſques en ce temps-là de certaines gelées qui les noirciſſent, & les font perir quoy que déja raiſonnablement groſſes; & la raiſon qui oblige de les ſortir plûtôt, eſt qu'il eſt neceſſaire que les Figuiers joüiſſent immédiatement des rayons du ſoleil, & de quelques pluyes douces des mois de Mars & d'Avril, pour pouvoir heureuſement pouſſer leurs premiers fruits, afin que ſur toutes choſes ces premiers fruits s'accoûtument inſenſiblement au grand air, qui les doit faire croître & meurir de bonne heure, étant certain que les Figues qui naiſſent dans la ſerre, ſont ſujetes à noircir & à perir dés qu'elles ſe trouvent au grand air, fût-il même ſans gelée, & ſans aucun froid conſiderable, parce qu'il ne faut qu'un miſerable roux-vent, ou une chaleur exceſſive, dans les premiers jours de leur ſortie, pour les détruire ſans reſſource, au lieu que les Figues un peu accoûtumées à l'air ſe ſont aſſez endurcies pour y pouvoir réſiſter malgré quelque intemperie de la ſaiſon.

En ſortant les Figuiers de la ſerre dans les temps que nous venons de marquer, on n'a que deux choſes à faire, la premiére eſt, de les mettre auſſi-tôt le long & tout le plus prés qu'on peut de quelques bonnes murailles, qui ſoient expoſées au Midy, ou au Levant, & les y laiſſer juſqu'à-ce que la pleine Lune d'Avril ſoit paſſée, ce qui arrive dans le commencement de May : Cette ſituation leur eſt neceſſaire, tant pour y joüir de l'aſpect du pere de la vegetation, & être humectez des pluyes printanniéres, que pour y trouver cependant un peu d'abri contre les gelées matutinales du reſte de l'hiver, c'eſt à dire, contre celles des mois de Mars & d'Avril; parce que comme ce merveilleux fruit vient en ce temps-là à ſortir tout formé du corps de la branche, & à ſe préſenter ainſi tout d'un coup ſans aucun ſecours d'envelope, ou d'accompagnement de fleurs & de feüilles, il eſt ſans doute extraordinairement délicat dans les premiers jours de ſa naiſſance, & ainſi telles gelées, qui ſont ſi ordinaires & ſi fréquentes en ces temps-là, venant pour lors à ſe faire ſentir, elles luy ſont tres-dangereuſes, ou pour dire mieux, elles luy ſont mortelles juſques-là même que, quoy que cét abri ſoit favorable aux Figuiers, tant à ceux qui ſont en place, qu'à ceux qui ſont en caiſſe, il ne faut pas laiſſer encore d'avoir ſoin de les couvrir de draps ou de paillaſſons, ou de grand fumier ſec, ou de coſſats de pois, toutes les fois qu'on ſe voit menacé de quelque gelée : les vents froids de galerne, les vents de Nord, & de Nord-eſt, ou quelques grélots, & quelques neiges fonduës ne manquent guére de les donner la nuit, aprés les avoir communément annoncées le jour d'auparavant, & ainſi malheur au Jardinier qui n'a pas ſçeu profiter du ſignal d'un ſi mauvais augure.

La ſeconde choſe qu'on a à faire aprés avoir ſorti les Figuiers de la ſerre, & les avoir ainſi rangez à l'abri, eſt, comme diſent les Jardiniers, de donner une bonne

mouil-

moüilleure à chacune des caiſſes, c'eſt à dire les arroſer une bonne fois, enſorte que toute la mote en ſoit penetrée, & ce ſera pour ne les plus guére arroſer que quand avec quelques feüilles le fruit commencera d'y paroître tout-à-fait, & même un peu gros, ce qui arrive vers la my-Avril; les pluyes ordinaires du Prin-temps ſuppléeront aſſez à d'autres arroſemens, mais cette premiére moüillure eſt tres-neceſſaire pour humecter tout de nouveau la terre, qui au bout de quatre ou cinq mois de ſerre étoit entiérement deſſéchée, ou autrement les racines au renouveau de la chaleur ne pourroient, faute d'humidité, renouveller leur action, & par conſequent il ne ſe feroit aucun bon mouvement de vegetation, ſoit pour nourrir & faire plûtôt groſſir ce fruit nouveau, ſoit pour nous donner auſſi plûtôt de nouvelles feüilles & du nouveau bois, avec certitude que plûtôt les Figuiers pouſſeront au Prin-temps, & plûtôt aura-t on les ſecondes Figues de l'Automne. Je diray icy en paſſant que les premiéres Figues naiſſent indépendamment de l'action des racines, tout de même que les fleurs des autres Fruitiers s'épanoüiſſent, & leurs premiers bourgeons naiſſent indépendamment de l'action de leurs racines.

Enfin le froid, c'eſt à dire le grand ennemy de ces Figues, étant paſſé, ce qui arrive d'ordinaire approchant de la my-May, on éloigne les caiſſes de cet abri, & on les met un peu au large pour être en plein air, & ſur tout dans quelque petit Jardin qui ſoit entouré de bonnes murailles; on en peut faire quelque petite figure d'allées bordées des deux côtez, ou même on en peut faire, comme je fais, une maniére de petit bois vert, ſi on en a ſuffiſamment pour cela, & voilà veritablement ce qui ſe doit appeller une Figuerie.

Auſſi-tôt que ces caiſſes ſont ainſi rangées on les arroſe encore une bonne fois,& puis on fait tous les huit jours la même choſe juſqu'à la fin de May, car pour lors il faut commencer de les arroſer au moins deux fois la ſemaine, & enfin vers la my-Juin on ſe met, tout de bon aux grands & fréquens arroſemens de preſque tous les jours.

Mais devant que d'en venir là, il faut ſçavoir que pour gagner temps, & avoir facilement beaucoup de Figuiers pour l'établiſſement & l'entretien de la Figuerie, je commence par faire vers la my-Mars une couche ordinaire de bons fumiers, je la fais haute de trois bons pieds ſur quatre à cinq de large, & auſſi longue que j'en puis avoir beſoin; j'en laiſſe paſſer la grande chaleur, qui communément dure cinq ou ſix jours ; & enſuite ayant fait proviſion de pots de terre de cinq à ſix pouces de diametre, ou de petites caiſſes qui en ayent ſept à huit, je remplis ces pots, & ces caiſſes de la terre du Jardin mêlée, comme j'ay dit, d'environ la moitié de terreau, ou même on les peut remplir de terreau tout pur, car il eſt fort bon pour la premiére multiplication des racines, mais il le ſeroit moins pour les autres encaiſſemens; il faut être ſoigneux de bien preſſer, ou fouler cette terre tant dans le fond du pot, que dans le fond de la caiſſe, c'eſt aſſez qu'il en reſte deux ou trois pouces de meuble par en haut.

Enſuite je prens de petits Figuiers tous enracinez,& aprés avoir extrémement racourcy toutes leurs racines, je les mets environ trois ou quatre pouces avant dans ces pots, ou dans ces caiſſes, & ne leur laiſſe à chacun que quatre ou cinq pouces de tige: (les Figuiers en caiſſe n'en ſçauroient avoir trop peu.) J'enfonce ces pots, ou ces caiſſes environ la moitié dans la couche : une bonne partie de ces Figuiers ainſi

plantez prennent d'ordinaire, & font dés l'année même d'aſſez beaux jets, & en aſſez bon nombre, pourveu que, comme il eſt tres neceſſaire, on les ait aſſez bien arroſé pendant l'Eté, & qu'on ait deux ou trois fois réchauffé la couche ſur les côtez pour la maintenir toûjours raiſonnablement chaude.

Que ſi je me ſuis ſervi de pots, je dépote pendant l'Eté même, ou au moins l'Automne, ou le Prin-temps ſuivant, je dépote, dis-je, ceux de ces petits Figuiers qui ont bien pouſſé dans ces pots, pour les remettre avec leur mote dans des caiſſes de ſept à huit pouces, remplies de la terre preparée, laquelle ſur tout, comme j'ay déja dit, on aura bien preſſée dans le fond pour empêcher que cette mote, & les racines nouvelles qui ſe feront, ne deſcendent pas ſi tôt & ſi aiſément dans ce fond, & même pour empêcher encore plus efficacement cette deſcente, je fais en les encaiſſant toute la même choſe que je fais en rencaiſſant des Orangers, à la reſerve des plâtras, qui ne ſont icy nullement neceſſaires, c'eſt à dire que je plante ces Figuiers de ſorte que la ſuperficie de la mote excede de deux ou trois pouces le bord de la caiſſe, & avec des douves miſes ſur les côtez je ſoûtiens la terre, & l'eau des arroſemens, ſi bien que rien ne tombe: la peſanteur de la mote, & ſur tout les frequens arroſemens, & le remuëment ou tranſport des Figuiers ainſi encaiſſez, ne font que trop tôt deſcendre cette ſuperficie.

Or prenant grand ſoin d'arroſer ces jeunes Figuiers dans ces petites caiſſes, ils commencent aſſez ſouvent à y donner quelque fruit dés l'année même de leur encaiſſement, tout au moins ſont ils en état d'en donner les années ſuivantes: on les conſerve deux ans dans ces ſortes de petites caiſſes pour les remettre au bout de ce temps-là dans de plus grandes qui ayent environ treize à quatorze pouces en dedans, & pour cela il ne faut pas manquer de leur retrancher les deux tiers de leur mote, & particuliérement, comme je viens de dire, les planter toûjours un peu haut, & preſſer, autant qu'il eſt poſſible, la terre dans le fond, ce ſont toutes choſes qui ſe doivent abſolument faire à chaque changement de caiſſes.

Ils demeurent dans celles-cy juſqu'à-ce qu'on ſoit obligé de les changer tout de nouveau, ce qui ſe doit faire quand on s'apperçoit que les Figuiers ne font plus de gros bois, & ce qui arrive d'ordinaire au bout de la troiſiéme ou quatriéme année de leur encaiſſement; on les ſort donc de cette caiſſe, & aprés avoir fait les operations cy-devant expliquées, on les remet encore, ſoit dans la même caiſſe, ſi aprés avoir ſervi trois ou quatre ans, elle eſt aſſez bonne, ce qui n'arrive pas ſouvent, car les grands arroſemens en pourriſſent beaucoup, ou bien on les remet dans d'autres caiſſes neuves de pareille grandeur.

On laiſſe encore trois ou quatre ans ces Figuiers dans ces ſortes de caiſſes qui ont treize à quatorze pouces en dedans, & enſuite dés qu'on voit, par les marques cy-deſſus expliquées, qu'il y a néceſſité de les changer, on ſe ſert des mêmes appareils que cy-devant pour les remettre dans d'autres caiſſes qui ayent dix-ſept à dix-huit pouces: on les conſerve auſſi environ trois ou quatre ans dans celles-cy, & au bout de ce temps-là faiſant encore les mêmes choſes cy-deſſus pratiquées, on les remet pour un quatriéme changement, ſoit dans ces mêmes caiſſes, ſoit dans des caiſſes de pareille grandeur.

La difficulté du tranſport fait d'ordinaire que quand ces deuxiémes caiſſes de dix-huit pouces ne valent plus rien, je ne hazarde guére de leur en donner de plus gran-

grandes, qui pourtant les accommoderoient bien, & c'eſt à dire qu'il leur en faudroit qui euſſent vingt-un à vingt-deux pouces, mais celles-cy ſeroient veritablement les derniéres que je leur voudrois donner, à moins d'avoir de grandes facilitez ſoit pour le tranſport, ſoit pour la commodité de la ſerre.

Or donc comme enfin ces Figuiers en caiſſe viendroient en un tel point de grandeur & de peſanteur, qu'il faudroit trop de machines pour les remuer, & même une trop grande quantité d'eau pour les entretenir d'arroſemens, je les abandonne aprés les avoir ainſi cultivez pendant quinze ou vingt ans, & ne les regarde plus que pour les mettre en place, ſoit dans nos Jardins, ſoit dans ceux de nos amis, à quoy ils ſont encore aſſez bons, pourveu qu'on leur retranche une bonne partie de leur bois, & ſur tout la plûpart de leurs racines, ou enfin à mon grand regret, il faut ſe reſoudre à les brûler: mais cependant pour avoir toûjours ma ſerre, & ma Figuerie également fournies, j'en éleve tous les ans de nouveaux, de la maniére que j'ay élevé les premiers, & ceux-cy ſervent à remplacer les anciens dont j'ay été obligé de me défaire.

Heureuſement l'élevation en eſt facile, puiſque premiérement les pieds des Figuiers en place repouſſent beaucoup de drageons enracinez. En deuxiéme lieu qu'on a la commodité de coucher, ou marcoter des branches autour de chaque vieux pied, & qu'enfin on en éleve auſſi par le moyen des boutures un peu courbées, & miſes en terre fraîche, & particuliérement miſes un peu à l'ombre; il eſt bon pour celles-cy de leur faire une petite entaille vers l'extrémité, quoy que pourtant il y en a aſſez qui réüſſiſſent ſans cette entaille.

Voilà donc beaucoup de moyens, & tous fort faciles pour parvenir à faire une aſſez bonne proviſion de jeunes petits Figuiers; malheureux le Jardinier qui ne la fait pas, & qui ne met pas tout en uſage pour multiplier un ſi bon Arbre; ſi bien que quand il a été obligé de couper quelques branches de Figuiers, il n'eſſaye pas auſſi-tôt de les faire reprendre de bouture, comme il le peut, pourveu qu'elle ait un peu de bois de deux ans, car pour les branches coupées qui n'ont qu'un an ſeulement, elles ſont beaucoup plus ſujetes à ſe pourrir qu'à reprendre.

Le plus grand embarras qui accompagne les caiſſes, eſt celuy que j'ay annoncé cy-deſſus, c'eſt à dire que pendant les mois de Juin, Juillet, Aouſt, & Septembre il y a une néceſſité indiſpenſable de les arroſer amplement chacune tous les jours, mais ſi bien arroſer que l'eau perce par le fond de la caiſſe; au moins ſans y manquer faut-il les arroſer de deux jours l'un, ſi ce n'eſt qu'il pleuve extrémement, non pas que l'eau des pluyes pénétre guére le corps de la mote, mais c'eſt que pendant qu'il pleut il ne fait point de ſoleil qui puiſſe au travers de la caiſſe alterer les racines, & voilà la ſeule raiſon qui empêche de continuër les arroſemens.

Il ne faut pas auſſi conter ſur les petites pluyes, elles ne ſervent de rien aux Figuiers, & ſouvent elles ſont cauſe de leur malheur, en ce que le Jardinier aura cru qu'elles étoient ſuffiſantes pour tenir lieu d'arroſement, & cela n'eſt pas vray: les feüilles larges du Figuier empêchent que la terre, qui dans la caiſſe eſt fort ſerrée, & fort dure par une infinité de racines, ces feüilles larges, dis-je, empêchent que cette terre ne puiſſe être humectée par une petite pluye, puiſque même elle ne le ſçauroit être par les grandes.

Or il est certain que les Fruits courent icy risque de tomber, & de perir, pour peu que les racines du Figuier ayant manqué d'humidité ayent aussi cessé d'agir, & de fournir aux Figues le perpétuël secours dont elles ont indispensablement besoin: ce qui arriveroit sans doute, si on manquoit aux grands & fréquens arrosemens que nous recommandons; car les Figues qui ont le moins du monde manqué de nourriture demeurent molasses, & comme pleines de vent, au lieu de se remplir d'une bonne chair moëlleuse; si bien qu'enfin au lieu de meurir elles tombent, & voilà le plus terrible inconvénient qu'on ait à craindre, & par consequent voilà une fâcheuse sujetion, qui fait qu'il n'est pas aisé de réüssir en Figuerie.

Les Figuiers en place n'ont point ces sortes de sujetions, puisque les Figuiers plantez même en lieu tres-sec, ont d'ordinaire des Figues & belles, & grosses, & bonnes: les racines qui ont liberté de s'étendre dans le voisinage, quelque aridité qu'il y ait, y trouvent cependant toûjours dequoy faire leur fonction & leur devoir, & à l'imitation de ceux-là quand le fond des caisses touche à terre il en sort ordinairement des racines qui prennent dans cette terre, & s'y multiplient d'une telle maniére, qu'ils peuvent se passer de fréquens arrosemens, mais aussi il y a d'autres inconvéniens à craindre, dont je parleray cy-dessous.

Reste à parler de la taille, & du pincement que je pratique, soit pour les Figuiers en pleine terre, soit pour les Figuiers en caisse, tant pour avoir ces Arbres beaux de la beauté qui leur convient, que même pour les faire pousser un peu plûtôt les Figues chacune dans leur saison, c'est à dire & les premiéres qu'on appelle Figues-fleurs, & les secondes qu'on appelle Figues d'Automne, autrement secondes Figues, & Figues de la seconde seve, &c.

A l'égard de la beauté qui convient aux Figuiers en caisses, il ne faut pas s'attendre qu'elle puisse être si réguliére que celle des Orangers, qui sont pareillement en caisses, ny s'attendre aussi que la beauté des Figuiers, soit en Buisson, soit en Espalier, devienne aussi parfaite que celle des Poiriers en Buisson, ou celle des autres Fruitiers en Espalier: Nous avons assez expliqué ces sortes de beautez chacune en particulier dans les Traitez faits pour cela, sans qu'il soit besoin d'en rien repeter icy, il suffira de dire que la beauté des Figuiers en caisse consiste particuliérement à être de veritables Buissons, qui même n'ayent nulle tige, si faire se peut, & qu'enfin ils ne soient point élancez, c'est à dire trop haut montez, ou trop étendus, & évasez avec de grandes branches fort dégarnies, car c'est ce qui leur arrive aisément, si on n'y prend extraordinairement garde.

Il n'est pas trop nécessaire d'avertir qu'il faut à la fin de l'Hyver, ou à l'entrée du Prin-temps éplucher, c'est à dire ôter tout le bois mort des Figuiers, quels qu'ils soient, en caisse, ou en place, tout le monde le sçait assez; ces sortes d'Arbres qui ont leurs branches extrémement moëlleuses, sont sujets à en avoir beaucoup de gâtées par les temps fâcheux qu'on a d'ordinaire en Hyver, jusques-là même qu'il ne laisse pas de s'en gâter, quoy que le froid ait été fort médiocre: Nous l'avons souvent éprouvé, & particuliérement l'Hyver de 1675. qu'il n'y eut pas seulement un demy pouce de glace nulle part, & cependant il périt un assez grand nombre de branches de Figuiers, comme si simplement l'absence de la chaleur étoit capable de les détruire: à plus forte raison en périt-il une grande quantité quand les Hyvers sont tres-rudes & tres-longs, comme nous les avons eus en 1670. & 1676. En effet la gelée

en a été si terrible, & par conſequent le malheur si grand pour nos Jardiniers, qu'il a fallu presque par tout receper jusques dans le pied les plus gros Figuiers, quoy que même ils euſſent été paſſablement couverts soit de fumier sec, soit de paillaſſons, jusques-là que la neige qui eſt si souveraine pour conſerver beaucoup de plantes jeunes & tendres, par éxemple des Pois, des Fraiſiers, des Laituës, &c. Cette neige, dis-je, n'a servi de rien pour la conſervation de ces bien-aimez, & malheureux Figuiers, ou plûtôt a contribué à leur deſtruction.

Il eſt vray que quelques Jardiniers aſſez soigneux, ont eu malgré leurs soins, la diſgrace de voir perir une partie de leurs Figuiers, sans que toutesfois il y eût rien à leur imputer, & ç'a été quand les murailles, où étoient plantez ces Figuiers, ne se sont pas trouvées aſſez fortes pour empêcher, que la rigueur de la gelée ne penetrât au travers, car aſſurément il en périt beaucoup par là; heureux ceux qui ont leurs Figuiers adoſſez à de bons bâtimens, & particuliérement à l'endroit des cheminées, dont on se sert actuellement, ou qui tout au moins les ont adoſſez à des murs épais d'environ deux bons pieds, & en même temps bien expoſez : heureux auſſi ceux qui les ont dans des situations seiches & élevées, & cependant en bon fond.

Et par conſequent malheureux tous ceux, qui n'ayant aucuns de ces grands avantages sont affligez de tout ce qui eſt pernicieux pour les Figuiers, c'eſt à dire que les murailles de leurs Jardins sont peu épaiſſes, que leur terrain eſt froid & humide, & que leur climat, & leur expoſition sont peu favorables.

Or donc puiſque les Figuiers sont autant difficiles à conſerver, que leur Fruit eſt précieux & important, diſons éxactement ce que nous eſtimons qu'il y faut faire, pour tâcher au moins de les défendre le mieux qu'il sera poſſible, de ce qui eſt capable de les détruire.

Les inconvéniens, dont ils sont menacez, n'empêchent point que, comme je l'ay dit dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits, je ne conſeille à tout le monde d'en planter raiſonnablement, mais c'eſt à dire en place, quand on a quelque peu de l'expoſition qui leur convient, quoy qu'on n'ait pas toutes les autres conditions qui sont à souhaiter pour eux, les Hyvers, à qui on a donné le nom de grands, ne reviennent pas si souvent, qu'il se faille dégoûter pour toûjours d'avoir de ces sortes d'Arbres qui donnent un si excellent Fruit.

Ce qui eſt icy de plus important à faire pour la culture, eſt premiérement, que pendant l'Eté & l'Automne on laiſſe leurs branches un peu en liberté, parce que les Fruits y viennent mieux, & sont meilleurs : car en effet il ne les faut pas gêner, & paliſſer comme on fait les branches des autres Fruitiers qui sont en Eſpalier, il suffit de les soutenir par devant avec des perches, qu'on met simplemet sur de grands crochets qu'il faut pour cela faire séller dans les murailles, de maniére qu'ils soient à trois pieds les uns des autres, & qu'à commencer par en bas, il y ait un rang à un pied de terre, & cela en eſchiquier : ces crochets doivent avoir quatre pouces dans la muraille, & environ huit en dehors, & être faits comme il paroît dans la figure.



En second lieu tous les ans, dés que les feüilles des Figuiers sont tombées, c'est à dire que l'hyver approche, de quelque maniére que cet hyver se doive comporter, car il faut toûjours craindre qu'il ne soit tres-violent, & cette apprehension doit faire en nous de fort bons effets, tous les ans, dis-je, il faut tout le plus qu'il est possible, contraindre les branches de ces Figuiers prés des murailles, & cela se fait soit avec des clous, & des lâniéres, soit avec des oziers, des échalas, & des perches; mais s'ils sont trop élevez, il faut essayer de coucher d'un côté ou d'autre les plus hautes branches, mais de maniére qu'elles n'en soient ny rompuës, ny éclatées, & ensuite on y appliquera soit de veritables paillassons de l'épaisseur de deux ou trois bons pouces, soit de la paille en forme de paillassons, soit encore plûtôt de grand fumier sec de l'épaisseur de quatre ou cinq pouces, & que de plus, tout cela soit bien soutenu de perches, la plûpart mises en largeur, & quelques-unes en croix, prenant garde qu'à l'Espalier il n'y ait pas un seul endroit de découvert & d'exposé: & outre tout cela, il faut encore tenir prête une assez bonne quantité de pareil fumier tout auprés des Figuiers, pour redoubler les couvertures en cas de besoin, car il ne faut qu'une seule nuit pour tout perdre: Les vents de Nord-est, comme il y en eut l'hiver de l'année 1676. & les vents de Midy, comme ceux de l'hiver de 1670. sont quelques-fois aussi mortels pour les Figuiers, & assez souvent le sont davantage que les vents du Nord tout pur, & ainsi il faut être également en garde contre tous.

Toutes les fois donc qu'on veut avoir des Figuiers, il faut être preparé à prendre les soins que nous venons d'expliquer, comme necessaires pour les conserver, mais si nonobstant tous ces appareils, on est encore assez malheureux pour n'avoir pas réüssi, ce qui sans doute n'arrivera guére souvent, pourveu que les murailles, où ils sont exposez, ayent les conditions dépaisseur cy-dessus expliquées, quand, dis-je, cela arrivera, je croy qu'on doit s'en consoler, puisqu'on ne peut pas se reprocher d'avoir manqué à rien de ce qui étoit au pouvoir de l'homme.

L'hiver étant passé, & même le mois de Mars presque tout entier, si les Figuiers sont en Espalier, il faut simplement ôter à demy toutes leurs couvertures, & sur tout celles que l'hiver peut avoir gâtées, & pourries, & laisser encore les branches ainsi attachées prés du mur, & toûjours au moins à demy couvertes sans y rien changer jusqu'à la pleine Lune d'Avril, bien entendu même que, si la pleine Lune de Mars, qui arrive dans la Semaine sainte, paroît nous menacer de quelques gelées, comme elle y est tres-sujete, il ne faudra pas manquer au moindre signal de redoubler aussitôt les couvertures, pour les y laisser jusqu'à-ce que le temps paroisse bien assuré, & que les Figues soient à peu prés de la grosseur d'un gros pois; ce qui n'est d'ordinaire dans nos climats que vers les premiers jours de May: car, comme nous avons dit, ce n'est qu'en ce temps là que la plûpart des grands froids seront apparemment passés, & pour lors il est bon de remettre en quelque petite liberté les branches cy-devant attachées, & contraintes: mais cependant ce sera, comme j'ay déja dit,

pour

pour les ſoûtenir toûjours de quelques perches en travers, qui les empêchent ſeulement de tomber trop en devant : En effet je n'eſtime pas qu'il leur faille d'autre treillage, telles perches miſes ſur ces crochets ſoûtiennent fort bien les branches, & les empêchent non ſeulement de tomber, mais auſſi d'être briſées, & fracaſſées par les vents, & ainſi les fruits s'y conſervent ſains & entiers.

Je ne veux pas oublier de dire que de grands draps ſont aſſez propres pour couvrir pendant les nuits fâcheuſes, ou ſuſpectes les Figuiers, qu'on a prés des murailles, ſoit en place, ſoit en caiſſes, & pour cela il faut les attacher à des perches, de la même maniére à peu prés que ſont attachez des voiles à des Navires, & mettre encore d'autres grandes perches preſque droites par deſſus les Figuiers, pour empêcher que ces draps agités par les vents ne touchent aux fruits, parce que le frottement de ces draps ne manque jamais de les gâter ; ſi bien que pour cela il eſt encore expedient d'attacher ces draps prés de terre par le moyen de quelques crochets qui les arrêtent contre de telles agitations.

La troiſiéme choſe, qui eſt importante à faire pour la culture de ces Figuiers, eſt d'ôter tous les ans à la fin de l'Hyver, ou même dés la fin de l'Automne la plûpart des drageons, ou boutures qu'ils repouſſent du pied, ſans y en conſerver, ſi ce n'eſt peut-être quelqu'une qui peut y paroître neceſſaire, ſoit pour garnir les côtez, ſoit pour prendre la place des branches qui ſont mortes ou moribondes: on a d'ailleurs ſoin de faire un bon uſage de ces boutures arrachées, c'eſt à dire qu'on a ſoin de les planter dans quelque rigole qu'on fait pour cela auprés de quelque bonne muraille; & ſoit qu'on la faſſe là, ſoit qu'on la faſſe ailleurs, on a ſoin de les couvrir ſi bien que le grand froid ne les puiſſe pas gâter.

Il n'eſt pas moins néceſſaire d'éviter tout le plus qu'on peut, que ces Figuiers ne montent en peu de temps en une grande hauteur, par exemple à deux ou trois toiſes, afin que les tenant médiocrement élevez, ils demeurent par conſequent toûjours pleins & bien garnis, & ſur tout faciles à couvrir l'hiver, ce qui n'eſt pas, quand ils ſont fort haut montez : c'eſt pourquoy d'année en année il n'y faut preſque jamais laiſſer de groſſes branches nouvelles plus longues qu'un pied, ou un pied & demy, ou deux pieds au plus, & c'eſt la ſeule taille qu'il y faut faire aprés les avoir, comme nous avons dit, épluchez de toutes ſortes de bois mort.

Et de plus dés la fin de Mars il faut rompre le bout de l'extremité de chaque groſſe branche, qui peut ne ſe trouver qu'environ d'un pied de longueur: cela s'entend, ſi l'hiver ne l'a déja gâtée, ce qui arrive d'ordinaire à celles qui n'ont été achevées que bien avant dans l'Automne, mais n'arrive guére à celles qui ont été aoûtées de bonne heure ; quoy que çen ſoit, il faut couper proprement ce bout qui paroît noir & ridé, c'eſt à dire mort.

Cette maniére de pincer, ou tailler, ſert à faire fourcher pluſieurs branches nouvelles au lieu d'une ſeule, qui réguliérement ſeroit montée droite par la diſpoſition de ce bout, car ce bout eſt en effet un veritable commencement de branche ; ce pincement donc promet une plus grande quantité de Figues ſoit pour les ſecondes, & c'eſt l'ordinaire, ſoit pour les premiéres de l'Eté de l'année d'aprés, étant certain que du nombril de chaque feüille il en doit immanquablement ſortir une Figue, & quelquesfois deux en même temps pour l'une de ces deux ſaiſons.

Ce rompement, ou cette petite taille du bouton, lequel paroît à l'extremité, ſert

encore, ce semble, pour faire plûtôt sortir les Figues, & par consequent pour les faire plûtôt meurir, puisque les premiéres sorties de chaque Arbre sont seurement les premiéres meures de cét Arbre : Il sert aussi sans doute pour les faire grossir davantage, parce que la seve étant ainsi empêchée de monter aussi vîte qu'elle auroit fait sans cette taille, elle s'échape, pour ainsi dire, dans les parties voisines, & par consequent dans les Figues, & sans doute sert à les mieux nourrir qu'elles n'auroient été.

La même opération que nous faisons de rompre, ou couper aux mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année d'auparavant (cela s'entend de ceux qui sont gros, & médiocrement longs, car pour les menus il est bon de les ôter presque entiérement, & pour ceux qui sont fort gros & fort longs, nous avons dit cy-dessus de quelle maniere il les faut racourcir) la même opération faut-il faire au commencement de Juin sur les grosses branches poussées du Printemps, & cela en vûë pareillement de multiplier dans l'Eté même les branches qui ont à venir, & par consequent multiplier les premiéres Figues de l'année suivante : car il ne faut pas conter que dans aucune des deux saisons on puisse esperer beaucoup de Figues, à moins que par le moyen du pincement on n'ait beaucoup préparé de bonnes branches nouvelles; or cela arrive infailliblement, quand on prend soin de pincer; outre que cette même operation fait encore un merveilleux effet, qui est d'empêcher que l'Arbre ne monte trop & trop vîte, & qu'il n'ait de grosses branches trop longues & dégarnies, ce qui est icy grandement à craindre.

Si les années precedentes on a laissé longues quelques grosses branches, qui dans leur temps ont été bonnes & utiles, & que cependant elles donnent lieu de craindre les inconvéniens du dégarni, il faut aux mois d'Avril & de May, si sur tout elles sont sans fruit, les ravaller, c'est à dire les racourcir fort bas, jusques sur les bois plus vieux, avec esperance qu'il pourra venir de nouvelles branches de cette taille, mais cela n'est icy non plus infaillible, qu'aux vieilles branches des Pêchers racourcies: tout au moins aura-t-on remedié à ne rien laisser de trop long qui puisse faire un endroit vuide & dégarni, & cependant la seve fera son effet sur quelques branches voisines, & quelquefois aussi sur la vieille qui a été racourcie; mais il est vray que jamais les Figuiers ne poussent si bien qu'à l'extremité naturelle, c'est à dire à l'extremité non coupée des branches faites l'année d'auparavant.

Il en est en Figuiers, à l'égard de leurs fruits, tout au contraire des autres Arbres fruitiers, parce que les grosses branches des Figuiers, pourveu qu'elles ne soient pas de faux bois, car ils en ont aussi bien que les autres especes d'Arbres, leurs grosses branches, dis-je, font icy le fruit, au lieu, que ce sont les petites qui le font aux autres fruitiers ; c'est pourquoy il faut autant détruire icy les petites qu'il faut ailleurs prendre soin de les conserver.

Ces branches de faux bois se connoissent icy par les yeux plats & fort éloignez les uns des autres, tout de même que sur les fruits à pepin & à noyau : si bien que telles branches ont besoin d'être taillées un peu courtes; ce qui n'est pas si necessaire pour celles, qui pour être heureusement venuës aux extrémitez d'autres branches, sont tres-bonnes & médiocrement longues, & qui comme telles ont leurs yeux gros, & fort prés les uns des autres.

Or il est particuliérement à remarquer que pour la taille des grosses branches on a icy

a icy un grand combat à eſſuyer, qu'on n'a pas aux autres Arbres, puiſque, comme il a été dit tant de fois, ſur ceux-là les groſſes branches ne font jamais le fruit, & ne ſervent que pour la figure; au lieu que ce ſont les groſſes branches de Figuiers qui font en même temps & le fruit & la figure; auſſi il ſemble que particuliérement aux Figuiers en caiſſe, dont, la principale beauté conſiſte à demeurer fort bas, il ſoit impoſſible de les avoir tout enſemble, & bien formez, pour être d'une Figure agréable, & bien chargez de fruit, ce qui eſt cependant icy le point principal de l'affaire; car comme les Figuiers en caiſſe font naturellement peu de bois, & que tout Figuier qui n'a guére de bois, n'a guére de Figues, ſi on vient à racourcir leurs groſſes branches en veüe de cette figure, on s'éloignera de l'abondance du fruit: mais le temperament qu'on doit icy apporter,eſt en chaque Arbre d'en racourcir toûjours quelques-unes des plus groſſes, ſoit vieilles, ſoit nouvelles, & cela ſervira pour la beauté de la figure, telle qu'on la peut eſperer ſur le pied que nous l'avons exprimée, & en même temps on hazardera de laiſſer longues toutes les autres, pour avoir le fruit qui y paroît: que ſi le malheur eſt arrivé aux premiéres Figues, & qu'à la my-Avril, ou au cõmencement de May on veüille encore racourcir quelques-unes de ces branches, qu'on avoit laiſſées longues pour fruit, on le peut, & ce faiſant on en diminuëra d'autant le nombre des ſecondes Figues, mais en revanche on augmentera celuy des premiéres de l'année d'aprés, parce que les branches nouvelles, qui doivent ſortir de celles que nous aurons taillées, n'y ſortiront pas aſſez tôt, pour faire des Figues d'automne, mais elles viendront aſſez heureuſement pour les autres.

Dans les terreins chauds, les Figues ſont toutes ſorties dés devant la fin de Mars, & les Arbres ont commencé à faire de beaux jets dés devant la fin d'Avril, auſſi les premiers fruits y meuriſſent-ils dés la fin de Juin, & au commencement de Juillet, & les ſeconds dés le commencement de Septembre : mais dans les terreins froids, comme Verſailles, les Figues ne ſont bien ſorties qu'environ la fin d'Avril, ou même vers la my-May, & les jets ne commencent guére non plus que vers la my-May, auſſi les premiers fruits n'y meuriſſent qu'à la my-Juillet, ou à la fin, & les ſeconds n'y meuriſſent que vers la fin de Septembre.

De chacun des yeux, qui en fait de Figuiers reſtent au Printemps ſur les groſſes branches de l'année precédente, on en doit ſeurement attendre une Figue, & quelquesfois deux, mais réguliérement il n'en faut laiſſer qu'une, laquelle peut venir à bien, ſi la ſaiſon luy eſt favorable; & même chacun de ſes yeux peut donner en même temps une branche, ce qui toutesfois n'arrive pas toûjours, car cela dépend de la groſſeur de la mére-branche, & de la taille courte qu'on luy aura faite; de plus chaque bonne branche pouſſe d'ordinaire juſqu'à ſix ou ſept Figues, c'eſt à dire qu'elle peut s'être allongée de ſix ou ſept yeux, ſoit depuis le mois de Mars juſqu'à la my-Juin, ſoit depuis la my-Juin juſques à la fin de l'Automne; elle n'en fait guére davantage, bien entendu qu'il ne vient jamais deux fois des Figues à un même œil, & que celuy qui en a pouſſé à l'automne, ſoit, qu'elles ayent meuri ou non, n'en pouſſe point d'autres au renouveau.

Or il faut bien plus ſe préparer à faire venir des premiéres Figues que des ſecondes; il n'en eſt toûjours que trop de celles-cy, parce que les Figuiers qui ſe portent bien, font d'ordinaire pendant le Printemps beaucoup de jets, & aſſez beaux, & que chaque feüille faite devant la Saint Jean doit communément une figue, ſoit pour

l'Automne de l'année qui court, ce qui est le plus ordinaire, soit pour l'Eté de l'année prochaine, quand la Figue n'a pas paru pour l'Automne. Or cela étant, il arrive presque toûjours qu'on voit paroître une tres-grande quantité de ces Figues pour l'Automne, lesquelles viennent inutilement, parce que la plûpart du temps elles ne meurissent pas: les pluyes froides qui sont fréquentes & ordinaires en Automne, & les gelées blanches de la saison les font presque toutes périr, soit parce qu'elles les font crever, & ouvrir, & ensuite tomber, soit parce qu'elles les empêchent de venir en maturité, & pour celles-cy, il ne faut pas s'attendre que, quoy que l'hiver elles se soient conservées vertes & bien attachées à l'Arbre, que cependant un renouvellement de seve au Printemps en puisse faire un bon usage, elles tombent seurement toutes sans venir à bien.

Mais pour les Figues qu'on appelle de la premiére seve, ou Figues de Saint Jean, comme on n'en a qu'a proportion des jets, & des feüilles poussées depuis la Saint-Jean jusqu'à la fin de l'Automne, & que souvent les Figuiers, & particuliérement en caisse ne font que peu de branches, & réguliérement courtes, parce qu'ils n'ont guére de vigueur pendant l'Eté, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir, il arrive par consequent qu'ils ne font que peu de fruits pour le Printemps, les branches foibles n'étant ny propres à en faire dans ce temps-là, ny quand elles en font, à les conserver contre le froid de la saison; il faut donc avoir de grands égards pour faire en sorte que les Figuiers, & particuliérement ceux qui sont en caisse, fassent de beaux jets aprés la Saint-Jean, ce qui dépend uniquement de la vigueur du pied, & sur tout du secours qu'on luy donne dans cét état-là.

Si on conserve quelques branches un peu foibles, il les faut tenir fort courtes, afin que ce qui reste en soit mieux nourry, & que les Figues, s'il y en peut venir, y soient plus belles, à la charge toutesfois que s'il en sort quelques autres branches foibles, on les ôtera toutes pour n'en conserver aucune, si ce n'est peut-être la plus basse, qui par ce moyen pourra devenir raisonnablement grosse.

Le même soin qu'on a pour les Figuiers en caisse au sortir de l'hiver, c'est à dire de les ranger le long des bonnes expositions, le même pourroit-on prendre pour les y ranger pareillement le long des bonnes expositions à l'entrée de l'Automne, afin que pour la maturité des Figues de cette saison ils peussent profiter des chaleurs médiocres du Soleil; mais pour cela il ne faut pas qu'il soit sorti de racines, de la caisse, parce que telles racines venant à être necessairement arrachées pour le transport de la caisse, l'Arbre & le fruit en souffrent notablement, & ainsi on n'en a que du déplaisir.

Mais ce qui est à faire quand le fond de la caisse a touché à terre pendant l'Eté, comme les racines du Fumier s'y sont fort multipliées, & que l'Arbre en effet s'en porte mieux, de maniére même qu'en tel cas il n'a pas besoin d'être si souvent arrosé (aussi arrive-t-il que les caisses en pourrissent plûtôt) si donc le fond des caisses a ainsi touché à terre, il faudra devant que de les mettre dans la serre, prendre soin de bien couper toutes ces racines, ou tout au moins on le fera au sortir de la serre, devant que de les remettre dans la place où elles doivent passer l'Eté : car tout ce qu'il en reste à l'air se gâte absolument : mais aprés avoir ôté ce qui est gâté, si on remet ces mêmes caisses, de maniére que le fond touche encore à terre, les racines s'y multiplieront encore plus que l'année d'auparavant, & il n'est point mal fait de

sacrifier

ſacrifier ainſi quelques caiſſes, & ſur tout de celles qui commencent d'être vieilles, & deſquelles les Figuiers ſont vieux-encaiſſez.

De plus comme les premiéres Figues peuvent toûjours meurir en quelque expoſition que ce ſoit, les chaleurs de l'Eté étant ſuffiſantes pour cela, c'eſt ce qui fait que même je mets volontiers des Figuiers au couchant, & aſſez ſouvent auſſi au Nord, & par ce moyen j'ay des Figues beaucoup plus long-temps, celles de ces expoſitions médiocrement bonnes meuriſſant aprés les autres, de maniére qu'elles rempliſſent preſque l'intervale, qui ſe trouve des premiéres aux ſecondes, & ainſi je conſeille volontiers de m'imiter à cét égard, à la charge toutesfois que de telles expoſitions on n'attendra guére de Figues d'Automne, à moins que la ſaiſon ne ſoit extraordinairement belle & ſéche, & quand on aura mis des Figuiers à ces expoſitions-là, il faudra avoir ſoin de les couvrir l'hiver encore mieux que les Figuiers des autres expoſitions.

Il y a ſur tout une grande précaution à avoir pour les Figuiers en place, & c'eſt de ne les pas mettre d'ordinaire ſous les égoûts des grands toits, qui les peuvent menacer de trop d'eau, & particuliérement de beaucoup de verglas, tant l'Hyver que le Printemps, & en cas que ce ſoit le ſeul endroit qu'on ait propre à y en mettre, il faut détourner ces égoûts par le moyen de quelques cheneaux de plomb, ou de quelques goutiéres de bois.

A l'égard de la conduite & de la taille des Figuiers en Buiſſon, il n'y a rien à dire autre choſe que ce que nous avons dit pour ceux qui ſont ou en Eſpalier, ou en caiſſe: Les Buiſſons donneront des Figues un peu plus tard que les Figuiers bien expoſez, & même plus tard que ceux des caiſſes, leſquels étant de tous les côtez de la caiſſe échauffez par le Soleil, meuriſſent, comme nous avons dit, un peu plûtôt que les Buiſſons, & même que les Eſpaliers; ces Buiſſons donneront auſſi un peu de peine pour les couvertures d'Hyver, & voilà pourquoy il eſt dangereux d'en avoir de ceux-là, à moins que ce ne ſoit dans de tres petits lieux particuliers, & qui ſoient fort à l'abri des groſſes gelées: ils menaceront auſſi de confuſion ſi étant en bonne terre on prétend les tenir bas, & les empêcher cependant de faire de grands jets: ils ont donc auſſi beſoin d'être ſoigneuſement pincez, d'avoir toûjours quelques groſſes branches taillées courtes, & enfin d'être ſouvent éclaircis, & déchargez tant des vieilles branches uſées, que des boutures nouvelles.

Et pour cet effet il faut que ces Buiſſons ſoient fort éloignez les uns des autres, afin d'en coucher tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moyen on puiſſe donner de l'air à tout le corps du Buiſſon, & le laiſſer croître en large autant qu'il pourra; pour ce qui eſt de leurs couvertures, on aura ſoin à la fin de l'Automne, premiérement de raſſembler, & approcher leurs branches avec des oziers, & des échalas fichez en terre, en ſorte qu'ils faſſent une maniére de boule, ou de piramide, & enſuite on les envelopera de grand fumier ſec, comme nous avons fait les Figuiers d'Eſpaliers, & on n'achevera pas même de les découvrir tout-à-fait ſi-tôt que les autres, qui ont un abri de bonnes murailles, & pendant le Printemps on ne manquera pas non plus d'en renouveller les couvertures.

Aprés avoir expliqué le mieux qu'il m'a été poſſible la conduite que je tiens, tant pour tailler toutes ſortes de jeunes Arbres pendant les quatre, ou cinq premiéres années qu'ils ont été plantez, que pour ébourgeonner, & pincer ceux qui en ont be-

ſoin, avoir auſſi expliqué la conduite que je tiens pour la culture des Figuiers, tant ceux qui ſont en pleine terre, que ceux qu'on met en caiſſe; je viens préſentement, comme je m'y ſuis engagé, à expliquer avec la même éxactitude, ce que j'eſtime devoir être fait à l'égard de la taille des vieux Arbres.

CHAPITRE XXXVII.

De la maniére de tailler les Arbres qui ſont déja un peu vieux.

PUiſque la taille doit, pour ainſi dire, être regardée comme une eſpece de remêde à l'égard des Arbres fruitiers, & qu'en effet nous nous ſommes ſervis des régles, & des principes qu'on y pratique pour rendre les jeunes Arbres de nos Jardins plus agréables dans leur figure, & plus fertiles en beaux & bons fruits, qu'ils ne ſeroient ſi on ne les tailloit pas; cela étant, il me ſemble que voulant préſentement traiter de ce remede pour l'appliquer aux Arbres Fruitiers, qui ſont déja vieux, il me ſemble, dis-je, que pour me rendre plus intelligible, je dois d'abord ſuppoſer deux choſes, l'une à l'égard de leur vigueur, ou de leur foibleſſe, & il me ſemble auſſi qu'il faut expliquer cette derniére partie devant que de venir à la premiére, parce que celle-cy eſt entiérement fondée ſur l'autre, & que ces Arbres vigoureux doivent abſolument être traitez d'une maniére differente de ceux qui ne le ſont pas.

Pour ce qui regarde la vigueur, ou la foibleſſe des Arbres, nous avons à dire que ces Arbres ſont ou tres-vigoureux, ſi bien qu'ils font une grande quantité de fort gros jets, ou qu'ils ſont tres-foibles, ſi bien qu'ils ne font preſque point de jets, ou n'en font que de tres-petits, ou enfin qu'ils ne péchent ny du côté de l'excez de la vigueur, ny du côté de l'excez de la foibleſſe, ſi bien qu'ils ſont dans l'état que nous les pouvons ſouhaiter: & voilà abſolument les trois états differens où des Arbres peuvent être.

Quand ils ſont tres-vigoureux, & pour ainſi dire furieux, ſoit qu'ils ayent déja une belle figure, ſoit qu'ils ne l'ayent point, toûjours doit-on ſe propoſer que quand on ſe mettra à les tailler, il faudra particuliérement leur laiſſer une grande charge, c'eſt à dire leur laiſſer beaucoup de ſorties, non ſeulement en fait de branches à Fruit, mais auſſi en fait de branches à bois, ce qui ſe fait en deux maniéres, dont la premiére eſt de laiſſer une longueur un peu extraordinaire aux groſſes branches qu'on conſerve pour l'établiſſement, ou pour la conſervation de la belle figure, & la ſeconde eſt de ne leur ôter entiérement preſque aucunes des groſſes branches nouvelles qu'ils ont faites, & ſur tout de celles qui ſe jettent en dehors; mais aprés avoir en chaque partie de l'Arbre choiſi parmy les groſſes, celle, qui pour contribuer à la figure, paroît la mieux placée, & l'avoir choiſie en intention de la racourcir honnêtement ſuivant la ſituation où elle eſt, ce que j'explique ailleurs, aprés cela, dis-je, on coupe fort court les autres qui ſont voiſines de celle-là, c'eſt à dire que ſi leur ſortie regarde le dehors de l'Arbre, on les coupe ſoit en talus, ſoit à un, ou deux yeux prés du lieu d'où elles ſortent, & ſi elles ſont tout à fait en dedans, on les coupe à l'épaiſſeur d'un écu.

Quand

Quand je parle de laisser en taillant une longueur un peu extraordinaire à une branche à bois, cela veut dire une longueur d'un pied & demy, ou de deux pieds au plus, & rarement m'arrive-t-il de me servir de cette maniére, & quand je le fais, c'est toûjours en intention de reduire cette longueur extraordinaire à une plus médiocre, d'abord que l'Arbre sera à Fruit.

Et pour entendre ce que c'est que racourcir honnêtement une grosse branche, il faut se souvenir que comme à l'extremité d'une grosse branche taillée il en doit sortir beaucoup d'autres nouvelles, il faut prévoir à laisser de la place, c'est à dire un endroit vuide, où ces nouvelles branches se puissent aisément loger sans y faire de confusion, soit entr'elles, soit avec d'autres qui y sont déja, ou qui doivent y venir, & c'est sur cela que je prétens qu'il faut se régler pour la longueur honnête, qui est à telles grosses branches qu'on a à tailler, mais toûjours réguliérement sur un Arbre vigoureux on ne luy doit guére laisser de grosses branches, qui n'ayent au moins six à sept pouces de longueur, & quelquefois en cas de besoin on luy en peut laisser jusqu'à onze ou douze, en intention cependant de la reduire à une taille ordinaire, c'est à dire plus courte, quand une fois l'Arbre nous satisfera par le Fruit; ainsi il dépend de la prudence du Jardinier de donner plus, ou moins de longueur à telle branche qui est à racourcir, & cela fondé tant sur la vigueur dont elle paroît, que sur la place qui est à remplir dans son voisinage.

Quand les vieux Arbres sont tres-foibles, assez souvent le meilleur expédient qu'on puisse prendre, est de les ôter, & en remettre de jeunes en leur place, aprés avoir fait sur cela les aprêts qui sont necessaires; mais si on ne veut pas prendre ce party, il faut se proposer de les décharger extrémement, soit en leur donnant la figure qui leur est necessaire, & que peut-être ils n'ont pas, soit en l'entretenant, si déja ils l'ont acquise; & pour cet effet on se resoudra de leur laisser tres-peu de branches à bois, & de les tailler toutes courtes, c'est à dire de cinq ou six pouces au plus, & on se resoudra même d'en laisser tres-peu de foibles, à plus forte raison d'ôter toutes les chifonnes, & sur tout celles qui paroissent usées, soit de vieillesse sans avoir fait de fruit, ce qui arrive quelquefois, soit à force d'avoir donné du fruit: car comme nous avons dit en plusieurs endroits, les branches périssent en fructifiant, & il en périt même quelques-unes sans avoir fructifié: c'est pourquoy il faut racourcir beaucoup, ou même ôter entiérement ces branches quand elles paroissent tout-à-fait usées, & par consequent inutiles.

Mais quand les Arbres sont, pour ainsi dire, sages, si bien qu'ils ne péchent ny en excez de furie, ny en excez de foiblesse, & qu'au contraire ils font raisonnablement du fruit, & font aussi du bois à peu prés comme nous le pouvons souhaiter & pour nous, & pour eux; pour lors, si ces Arbres sont assez bien-faits, il faut à leur égard suivre tant les régles que nous avons cy-devant prescrites sur le fait des jeunes Arbres, que celles que nous allons prescrire cy-aprés; & si ces Arbres sont mal façonnez, il faudra essayer de les mettre sur un meilleur pied, ce que nous ferons visiblement connoître, aprés avoir premiérement expliqué ce qui concerne la figure, que doivent avoir toutes sortes de vieux Arbres.

Or sur ce fait là il faut encore supposer que ces sortes d'Arbres sont, ou déja défectueux & en désordre, ou que peut-être au moins ils sont à la veille de le devenir; c'est la premiére réflexion qu'il faut soigneusement faire, d'abord qu'on jette la vûë

sur

ſur un Arbre qui eſt à tailler, quel qu'il puiſſe être, Eſpalier, ou Buiſſon, afin de réſoudre plus ſeurement ce qui eſt à y faire pour ce qui regarde la figure.

Si les défauts ſont déja arrivez, c'eſt à dire qu'au lieu que l'Arbre devroit avoir une agréable figure, ſelon l'idée, que j'en ay cy-devant expliquée, il en a une vilaine, & déſagréable, ſoit en tout, ſoit en partie.

Par exemple ſi c'eſt un Buiſſon, au lieu qu'il devroit être bas de tige (A) & voilà ſa premiére perfection, qu'il devroit être ouvert dans le milieu (B) & voilà la ſeconde, qu'il devroit être rond dans ſa circonference (C) & voilà la troiſiéme, & qu'enfin il devroit être également garni de beaucoup de bonnes branches tout autour de ſa rondeur (D) & voilà la quatriéme, il eſt au contraire trop haut de tige (E) & voilà ſon premier defaut, il eſt plein & confus dans le milieu (F) & voilà le ſecond; il a un côté haut (G) & l'autre bas (G) ou bien un côté plat (H) ou foible (H) pendant que l'autre eſt aſſez rond, & beaucoup chargé, & voilà les troiſiéme & quatriéme defauts.

Et ſi c'eſt un Arbre en Eſpalier, ſoit qu'il ait la tige haute, ſoit qu'il l'ait baſſe & courte, car ſur le fait des branches, c'eſt la même régle dans l'un que dans l'autre, ſi, dis-je, c'eſt un Arbre en Eſpalier, qui au lieu qu'à droit & à gauche il devroit être fourny de bonnes branches depuis l'endroit où il commence juſqu'à l'endroit où il finit, & que cela fût de maniére qu'il y en eût également des deux côtez, ſans qu'on y aperçût la moindre confuſion du monde, mais que plûtôt on pût aiſément diſtinguer, & conter toutes les branches (en quoy conſiſte la grande perfection de la belle figure de l'Eſpalier (il eſt au contraire tout dégarni dans le milieu, & même entiérement échapé, en ſorte qu'en deux ou trois ans il atteint le haut de la muraille, qu'il ne devoit atteindre qu'en huit ou dix; & de plus il eſt peut-être confus & embroüillé à un de ſes côtez, pendant que l'autre paroît vuide & tres-peu garny, & voilà les grands defauts de l'Eſpalier.

Parcourons préſentement tous ces defauts les uns aprés les autres à commencer par ceux des Buiſſons, afin de dire préciſément ce que nous penſons devoir être fait pour les corriger, s'il y a lieu de le faire.

CHAPITRE XXXVIII.

Des defauts de la taille en fait de vieux Buiſſons.

DAns le premier cas, où un Buiſſon eſt trop haut de tige, il faut, ce me ſemble, peu s'embaraſſer de ce defaut, ſi l'Arbre eſt planté depuis pluſieurs années, parce qu'on n'y ſçauroit remedier ſans tomber dans des inconvéniens aſſez fâcheux, qui ſeroient de détruire entiérement la tête du Buiſſon, & par conſequent l'éloigner pour trois, ou quatre ans de donner du fruit: le remede ſeroit violent, c'eſt pourquoy j'eſtime qu'il eſt à propos de laiſſer ce Buiſſon avec cette tige, quoy que trop haute, & à cet égard défectueuſe, & je ne ſonge qu'à corriger les defauts de la tête.

Mais

A Premiere perfection de la figure d'un Buiſſon.
B 2. perfection. C 3. perfection. D 4. perfection.
E. Premier defaut d'un Buiſſon. F 2. defaut. G 3. defaut. H 4. defaut.

Mais si l'Arbre n'est planté que depuis peu d'années, comme par exemple depuis deux ou trois ans, & que sur tout sa tête soit mal commencée, & mal entenduë, je conseille volontiers de ravaller entiérement ce jeune Arbre, pour le réduire à la régle qui veut, qu'il soit bas de tige, ainsi qu'il est marqué dans le Traité des Plans, & je prens ce party, plûtôt que de m'exposer à le laisser toûjours avec un tel défaut, qui doit éternellement blesser la vûë: un Arbre bien repris, & ensuite étronçonné se remet dans fort peu de temps en état de donner du plaisir, de sorte que bientôt on se trouve non seulement consolé, mais même tres-content de l'avoir ravallé.

A l'égard du second défaut d'un Buisson, qui est celuy de la confusion dans le milieu; quand je vois un Arbre ainsi confus dans sa figure, & par conséquent peu à fruit, pour l'ordinaire j'ose dire, qu'il me semble voir un grand Seigneur, qui veritablement a beaucoup de biens, mais qui cependant n'est point accommodé, & cela parce que ce bien est tout-à-fait embroüillé: la vente d'une Terre, ou d'une Charge seroit capable de nettoyer ses dettes, & de le mettre à son aise; & quand au contraire je vois un Arbre bien-fait, & bien disposé, il me semble voir un autre homme, qui dans une médiocrité de fortune sagement conduite se trouve tres-accommodé, vit à son aise, & fait bien ses affaires.

J'estime donc à l'égard de ce second défaut, qu'il le faut entiérement corriger, tant pour donner de la beauté à l'Arbre, que pour luy faciliter les moyens de faire du fruit, & ce d'autant plus que le remede en est aisé, & le succez prompt, asseuré, & sans aucun risque.

Il n'y a simplement pour cela qu'à ôter tout à fait une grosse branche du milieu, ou peut-être deux ou trois qui y font cette plénitude, c'est à dire cette confusion, & il les faut ôter si bien que la seve, qui les avoit formées, & qui les nourrissoit, & faisoit croître, ne trouve plus de passage, pour monter au même endroit, & y faire les mêmes fonctions qu'elle avoit accoûtumé; mais il faut prendre garde que cette seve dans sa même route, & à côté du premier passage qui luy est retranché, en trouve un autre aussi-bon, & aussi-aisé, de maniére qu'elle puisse s'en servir, & par ce moyen entrer pleinement dans quelques grosses branches voisines, sur lesquelles on aura ravallé celles qui ont été retranchées, comme il paroît dans la figure.

Et ainsi on ne devra point craindre qu'il s'y fasse de faux bois, ny par consequent une confusion nouvelle, comme il s'y en feroit certainement, si en premier lieu on avoit ravallé ces grosses branches d'en haut sur des branches foibles & menuës, & qui par consequent seroient incapables de recevoir dans leur petite embouchure toute la seve de celles, qui ont été retranchées.

Ou si en deuxiéme lieu, on avoit laissé une partie de ces mêmes grosses branches du milieu, qui devroient être ôtées entiérement, & qui, faute de cela, y font une maniére de moignons.

Car la seve revenant toûjours du pied avec son abondance ordinaire, & revenant par le même canal qu'elle avoit accoûtumé de venir, soit la tige, soit quelque grosse branche, & ne trouvant point d'ouverture assez grande pour la recevoir, ou peut-être même n'en trouvant point du tout, cette seve, dis-je, creve necessairement tout autour de cette petite branche, sur laquelle a été fait le ravallement, ou tout autour de ce moignon, ou de ces moignons qu'on a laissés, & en crevant fait dans ce milieu beaucoup de branches nouvelles, & par consequent y

forme le méme defaut, qu'on y aura voulu corriger.

J'ay monstré cy-devant qu'en telles occasions il y a quelquesfois de certains coups de Maître à faire, pour laisser, pendant quelque temps une grosse branche au haut d'une autre grosse branche, qu'il faudra ravaller, afin que, comme en fait de fontaines jaillissantes on met quelques ventouses, pour y faire sortir des vens, qui empêcheroient l'eau de faire un bel effet, aussi dans ces sortes de grosses branches laissées hors d'œuvre il s'y perde pour ainsi dire une quantité de seve, qui ruineroit de certaines dispositions à fruit, qu'on voit toutes formées, ou d'autres qui pourroient se former; & aprés que l'Arbre paroît faite son devoir à l'égard du fruit, pour lors on peut sans scrupule ôter entiérement telles grosses branches, qui sont inutiles pour la figure, & qu'on n'y a laissé deux ou trois ans que pour y consommer, comme nous venons de dire, une abondance de seve qui nous incommoderoit: d'ailleurs l'ouverture de l'Arbre étant faite par le moyen de quelques grosses branches du milieu qu'on aura ôtées, on se mettra ensuite à éxaminer les branches qui restent, soit bonnes, c'est à dire venuës dans l'ordre le plus ordinaire de la nature, soit mauvaises, c'est à dire venuës contre cet ordre, & par consequent branches de faux bois, afin de conserver le plus qu'on pourra de ces premiéres, qui peuvent utilement servir à bois, ou à fruit, & en même temps régler à chacune la longueur qui luy peut convenir, & afin de ruiner aussi par ce même moyen les mauvaises, soit toutes, si la beauté de la Figure le demande conformément à la belle idée qu'on s'en sera faite, soit seulement une partie, ce qui peut arriver, si quelque grosse se trouve assez bien placée pour contribuer à cette Fgure, qui sans cela seroit imparfaite.

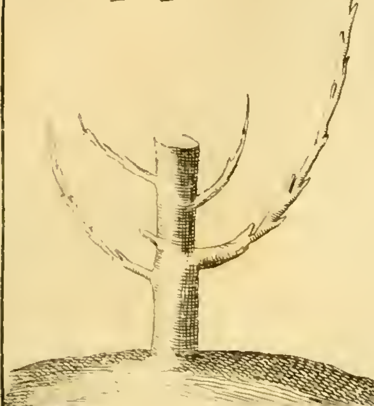
Pour le troisiéme défaut, qui est celuy de rondeur, il n'est pas si aisé d'en venir à bout que du précedent; son origine vient de ce que, dés le commencément que le Buisson a été formé, on n'a pas été soigneux de faire en sorte qu'au moins à la tête de l'Arbre il y eut deux branches, qui fussent à peu près d'une égale force, ou d'une égale grosseur, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, pour y tenir en quelque façon la vigueur partagée, & pour ainsi dire en équilibre (s'il y en avoit trois ou quatre, comme il arrive quelquesfois, la chose auroit été encore plus aisée.)

Mais enfin deux peuvent être tres-suffisantes pour cela, parce que, comme nous avons dit, chacune étant ensuite taillée de la maniére qu'elle le doit être, elle en pousse à son extremité d'autres sur les côtez, & ces autres étant aussi taillées à leur tour en poussent pareillement d'autres.

Et ainsi d'année en année, à l'infini, faisant toûjours une taille nouvelle, il se fait aussi toûjours de bonnes branches nouvelles, qui contribuent à former, & ensuite à entretenir dans nos Arbres cette agréable rondeur, & cette abondance de beaux fruits, que nous y souhaitons.

Ce defaut de rondeur est donc arrivé, de ce qu'apparemment l'Arbre nouveau planté n'ayant fait au commencement qu'une seule grosse branche d'un côté avec quelqu'autre foible à l'opposite, comme il paroît dans la Figure: au lieu que le Jardinier devoit avoir d'abord regardé cette grosse branche comme la seule, qui fût capable de former une belle tête, selon ce que j'ay montré qu'il faloit faire en conduisant ces sortes d'Arbres, quand ils sont nouveaux-plantez, au lieu de cela, dis-je, il aura indifferemment coupé & cette grosse, & en méme temps cette autre

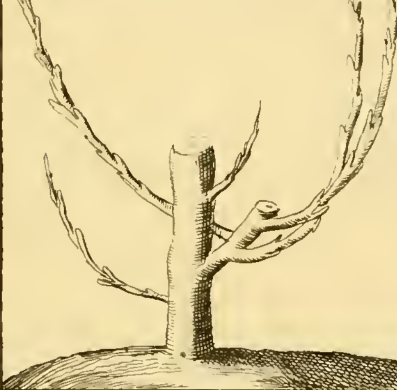
petite,


1
Une bonne grosse branch
avec quelques foibles

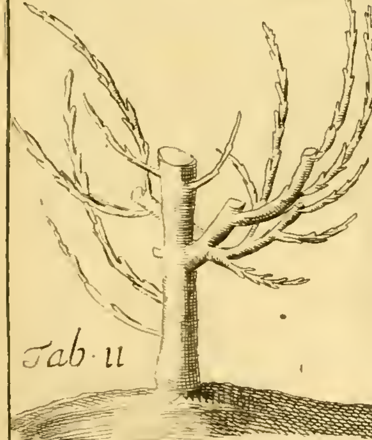

2
Arbre mal taillé pour avoir
laissé la grosse branche trop
longue

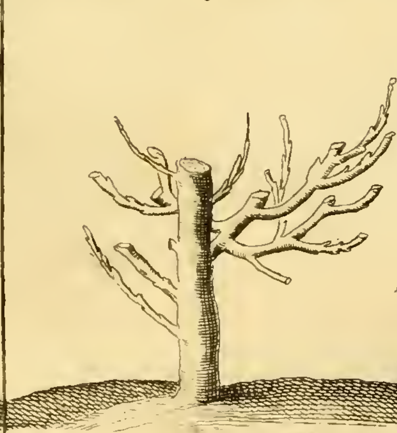

3
Cette arbre a pousse tout
d'un costé pour avoir
este mal taillé


4
Ce mesme arbre bien taillé
pour n'avoir pas espargné
sa grosse brauche


5
Effet de la bonne taille


6
Taille de la 2.me année


7
Branches de la 2.me taille
Tab. 11


8
Taille de la 3.me année


9
Effet de la 3.me taille
Pag tom 2

petite, leur laiſſant peut-être à chacune des longueurs égales, ſans avoir aucune veuë pour former cette figure, que je tiens néceſſaire, & ainſi le fort de la ſeve continuant toûjours ſa premiére route, qui le porte ſeulement ſur la groſſe branche, en produit toûjours de ce côté là beaucoup de nouvelles & de fort belles; & comme il n'entre qu'une fort petite quantité de ſeve dans la petite branche voiſine, quoy qu'elle ait commencé d'être auſſi-tôt que la groſſe, il ne s'y fait auſſi que fort peu de petites branches nouvelles, qui périſſent peu de temps aprés, c'eſt à dire aprés avoir peut-être donné quelque fruit; ainſi un côté ſe trouve toûjours vigoureux, & grandement bien fourni, pendant que l'autre eſt toûjours foible, languiſſant & fort peu garni, & par conſequent l'Arbre n'étant bien que d'un côté, il fait en tout une vilaine figure, moitié plate, & moitié ronde, c'eſt à dire qu'il n'a nullement celle, que demande un Arbre pour être parfait, ſoit en ſoy, ſoit pour le plaiſir de la veuë. (*)

Delà il eſt aiſé à juger que ce défaut de rondeur eſt grand, & même difficile à corriger, tout au moins pour être corrigé en peu d'années; cependant pourveu que le Jardinier prenne ſoin en taillant, comme il le peut aiſément, de faire en ſorte tous les ans que de la groſſe branche qu'il taille, il en vienne quelqu'une pareillement groſſe, qui ſorte du côté qu'il faut remplir, fournir, & arrondir, il pourra enfin au bout de quelque temps approcher de cette Figure ronde.

Or pour entendre comment cela ſe peut avec un peu de ſoin & de prévoyance, il faut ſe ſouvenir que, comme nous avons dit, toute branche taillée, en pouſſe néceſſairement de nouvelles à ſon extremité, & cela plus ou moins ſelon la groſſeur, & la force dont elle eſt, & ſelon la longueur dont elle a été laiſſée, c'eſt à dire que la groſſe & forte & courte, en produit d'ordinaire plus grande quantité, & de plus belles, que ny la groſſe & forte, qu'on a laiſſée longue, ny la foible, de quelque maniére qu'on l'ait taillée.

Ainſi il eſt vray de dire qu'on peut ſi bien tailler d'année en année, que parmy les groſſes branches nouvelles (qui ſont à venir & qui doivent ſortir des yeux, leſquels ſe trouvent à l'extremité de la vieille qu'on a taillée) que parmy ces groſſes branches nouvelles, dis-je, il y en ait toûjours quelqu'une principale, qui pouſſe vers le côté défectueux, & laquelle par conſequent on aura ſoin de conſerver, & de tailler encore avec les mêmes égards, & partant ce défaut diminuant petit à petit, il arrive qu'on introduit inſenſiblement la perfection de rondeur, qui manque à la figure.

Corrigeant le troiſiéme defaut de ce Buiſſon, on corrige en même temps le quatriéme, qui conſiſte en ce qu'il n'eſt pas également garni tout autour de ſa circonference; ſi bien qu'on fait enſorte que ce Buiſſon, à qui on ôte le défaut qu'il avoit de manquer de rondeur, il acquiert en même temps la quatriéme perfection qu'il doit avoir, c'eſt à dire qu'il parvient à être autant garni à un endroit qu'à l'autre.

* Bonum ex integrâ causâ malum ex quolibet defectu.

CHAPITRE XXXIX.

Des défauts de la taille en fait de vieux Espaliers.

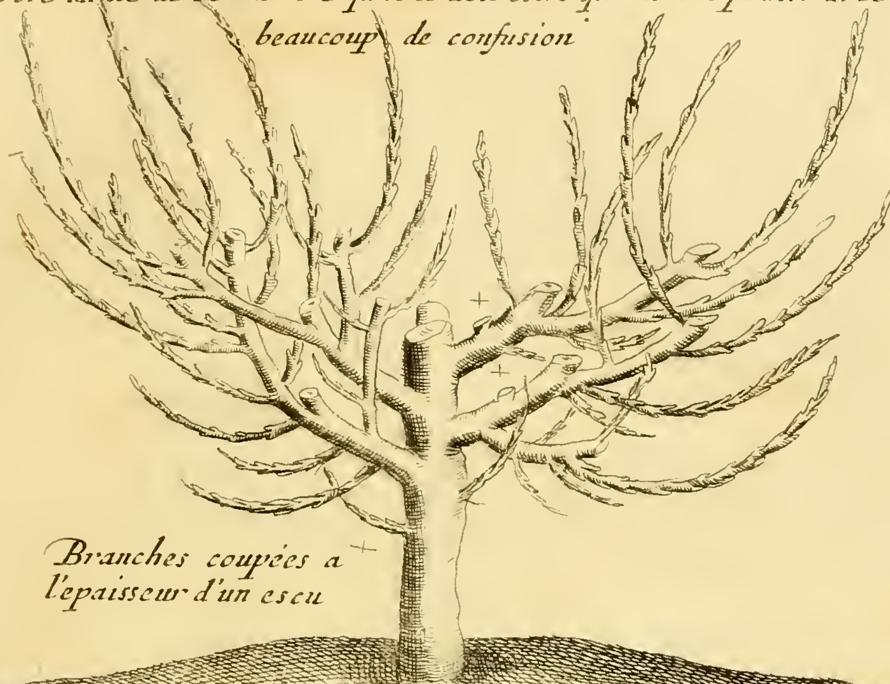
A L'égard de l'Espalier qui est défectueux, il s'en faut prendre à ce que dans les premiéres années on y aura manqué contre les mêmes principes de la taille, contre lesquels on a manqué en formant les Buissons, que nous venons de corriger; ce qui a empêché la rondeur de ceux-cy, est entiérement la même chose que ce qui a empêché d'établir cette égalité de force, sans laquelle on ne peut garnir également les côtez d'un Espalier.

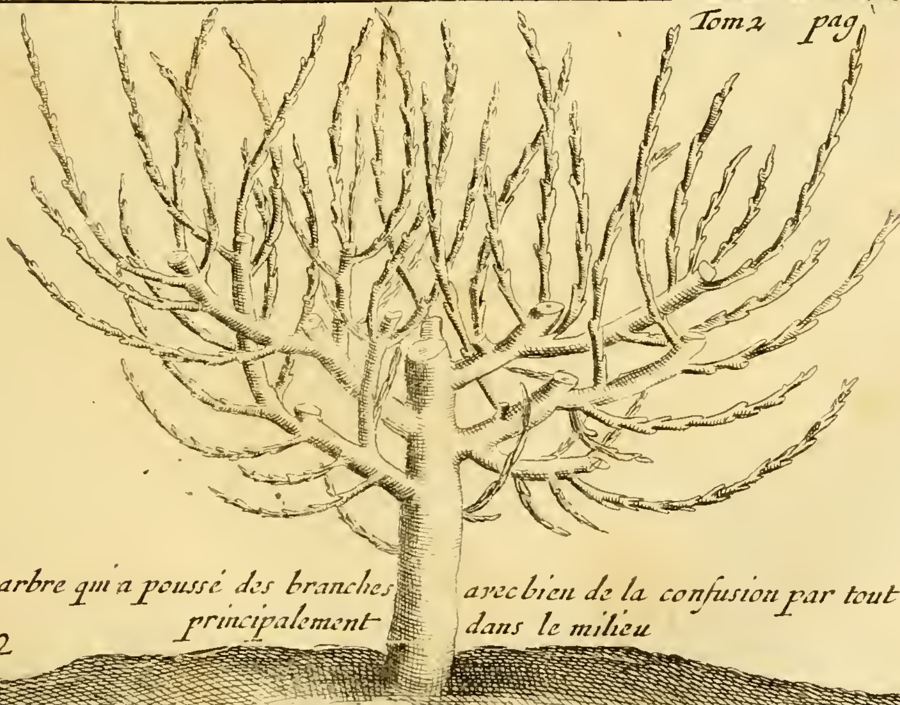
C'est à dire que l'Arbre d'Espalier doit avoir fait la premiére année quelques branches également fortes à l'opposite l'une de l'autre, ou s'il n'en a fait qu'une seule forte, il ne faut fonder sa beauté que sur celle-là, sans que les foibles, qui sont venuës en même temps, puissent faire esperer rien autre chose que du fruit, & leur mort ensuite.

Cette grosse qui est seule, étant au Printemps taillée un peu courte, c'est à dire de cinq à six pouces, ne manque point d'ordinaire, comme nous avons dit, d'en produire dans l'année même, tout au moins deux grosses avec quelques petites, & ces deux grosses seront d'une force à peu prés égale, & toutes deux opposées l'une à l'autre.

Or chacune d'elles ayant un côté à garnir s'en acquittera fort bien, pourveu que le Jardinier se rende toûjours le Maître de leur extrémité, pour n'en laisser jamais échaper aucune, ainsi que nous l'avons amplement expliqué en conduisant nos jeunes Espaliers, & par consequent cét Arbre d'Espalier n'est d'ordinaire défectueux que par la négligence, ou plûtôt par la mal-habileté du Jardinier, qui étant chargé de sa conduite n'a pas eu tous les égards, que nous avons expliqués dans ce traité pour la taille des grosses branches. Et partant comme peut étre depuis plusieurs années qu'on a manqué dans ces Espaliers contre les bons principes de la taille, il s'ensuit que pour en reparer les défauts il y a autant d'inconvéniens à craindre, que nous en avons fait voir à craindre pour reparer ceux d'un Buisson trop haut monté.

Si les Arbres ne sont pas bien vieux, je conseille volontiers de ravaller les grosses branches, qui sont par exemple échapées de deux à trois ans, soit en fait de fruits à pepin, soit en fait de fruits à noyau: ces grosses branches ravallées en produiront à leur extremité de nouvelles, qui recommenceront la figure agréable, que doivent avoir les Espaliers, & avec cette figure donneront non seulement beaucoup de beaux Fruits, mais en donneront long-temps, ce que ne sçauroient faire ces sortes d'Arbres échapez en Espalier, attendu que la hauteur ordinaire des murailles ne le peut permettre; & à l'égard des Arbres plus vieux on peut bien, peut-être, en ravaller quelques grosses branches, & l'expédient est assez seur en toutes sortes de Fruitiers, à la reserve des Pêchers greffez; car pour les Pêchers de noyau, il est vray qu'ils vivent plus long-temps que les autres, mais aussi ne donnent-ils pas du fruit sitôt; aussi ont-ils cela, qu'étant recepez ils poussent encore vigoureusement, ce


Vieux arbre taillé de la maniere qu'il le doit estre quand il a poussé avec beaucoup de confusion
Branches coupées a l'epaisseur d'un escu


Tom 2 pag
Vieux arbre qui a poussé des branches avec bien de la confusion par tout et principalement dans le milieu
Tab. 12

que ne font pas les autres, qui ont été greffez; car ceux-cy au bout de dix ou douze ans sont d'ordinaire vieux, & partant infirmes, & peu vigoureux : voilà pourquoy ils ne sçauroient presque faire sortir de nouvelles branches au travers de l'écorce dure & séche d'une vieille, qu'on leur aura rabatuë.

Si bien que mon avis est, de laisser ces vieux Pêchers en l'état qu'ils sont, c'est à dire de n'y point faire le grand remêde, qui est de ravaller; il ne faut penser qu'à les tailler de la même maniére que s'ils étoient bien conditionnez, afin d'en retirer du fruit aussi long-temps qu'ils en pourront donner de beau, en intention d'achever de les détruire, quand ils n'en donneront plus que de vilain : & cependant je conseille d'ôter à leurs côtez la vieille terre qui y est, & que j'y croy usée, ôter la plûpart des vieilles racines, qu'on y pourra trouver en foüillant, y remettre ensuite de bonne terre neuve, & y planter en même temps d'autres Arbres, qui soient beaux & jeunes, & de ces bons fruits qu'on peut souhaiter.

Pour ce qui est des autres especes d'Arbres recepez, soit Poiriers, ou Figuiers, soit Abricotiers, ou Pruniers, on se mettra à conduire leurs nouvelles branches selon les régles, que nous avons établies cy-devant, en conduisant de jeunes Espaliers, & sans doute on s'en trouvera bien.

Le premier défaut d'Espalier corrigé, qui, comme nous avons dit, consiste à n'être pas tellement garni de bonnes branches sur les côtez, qu'il y ait de l'égalité sans aucune apparence de confusion; le second, qui consiste à avoir de grosses branches échapées, & qui n'est qu'une suite du premier, ou qui, pour mieux dire, est en quelque façon la même chose, se trouvera pareillement corrigé.

Les grosses branches, qu'un Jardinier négligent, ou mal-habile a laissé trop longues, ont causé tout ce désordre, pour n'avoir pas fait cette réflexion que comme les branches nouvelles ne viennent d'ordinaire qu'à l'extremité de celles qu'on a taillées, & nullement au bas, il se doit infailliblement former un grand vuide, c'est à dire qu'il doit rester un endroit tout dégarny dans le bas de celles, qu'on aura laissées trop longues, par exemple longues d'un pied & demy, ou davantage, & par consequent un tel Arbre avec une aussi mauvaise conduite ne sçauroit acquerir la beauté, qu'un Espalier doit avoir, pour être veritablement en bon état.

Pour ce qui est de l'autre défaut, qui consiste à avoir un endroit confus, c'est à dire trop garni, pendant que l'autre ne l'est pas assez, il provient communément, ou de vieilles petites branches à demy séches & inutiles, que les Jardiniers mal-habiles, ou négligents y ont laissées, ou il provient d'avoir laissé & coupé d'une égale longueur deux, trois, ou quatre grosses branches fort prés les unes des autres, & cela contre une bonne maxime qui le défend, étant certain que, puisque chaque branche taillée en produit de nouvelles, & souvent plusieurs, étant, dis-je, certain que, si on laisse beaucoup de branches coupées assez prés les unes des autres, il s'y en produira necessairement plusieurs nouvelles, qui ne trouvant pas assez de places vuides à remplir feront de la confusion à l'endroit où elles sont; pendant qu'un autre endroit de l'Arbre, auquel on auroit pû faire aller sa seve, qui fait icy un grand defaut, devient miserable & abandonné, & pour ainsi dire meurt de faim.

La régle qui défend cette multiplicité de grosses branches voisines, & également longues, veut qu'on en laisse seulement une en chaque endroit, & qu'on la laisse médiocrement longue, afin que les nouvelles, qu'elle produira, puissent chacune

en leur particulier garnir des places, qui ſeurement ſans cette prévoyance, pourroient être vuides & dégarnies; & en cas qu'en un ſeul endroit on trouve à propos d'en laiſſer deux, ou peut-être trois, & cela à proportion du plus ou du moins de vigueur, & de vuide, qui paroiſſent en cet endroit-là, il faut qu'elles ſoient toutes grandement differentes de longueur, & que même elles regardent de differens côtez, leſquels il eſt expédient de garnir; afin que les nouvelles qui doivent venir, faſſent, un fort bon effet, au lieu de ſe trouver incommodes, enſorte qu'il les faille ôter dés qu'elles ſont venuës.

Je viens de dire en gros ce que je penſe devoir être fait, pour remédier par la taille aux grands defauts, qui ſont arrivez & arrivent encore tous les jours dans les vieux Arbres, ſoit en fait de Buiſſons, ſoit en fait d'Eſpaliers.

Il eſt preſentement queſtion de dire ce qu'il me ſemble devoir être fait, pour remédier aux inconvéniens qui ſont prêts d'arriver à de vieux Arbres.

Peut-être le voit-on aſſez par les remarques que je viens de faire, ſans qu'il ſoit beſoin d'avertir encore plus préciſément, que de bonne heure on ait a établir l'égalité de vigueur, & que quand elle eſt une fois établie, on ait à la conſerver, & que ſur toutes choſes on ait toûjours à défier des groſſes branches, qui ne manquent jamais de ſe rendre les maîtreſſes par tout, où elles commencent à ſe former.

Dans la verité il n'y a que de celles-là ſeules, qui gâtent tout par le mauvais uſage qu'on en fait; † ce ſont elles qui font tous les défauts, que nous venons de marquer, & de combatre; au lieu que ce ſont les ſeules, qui par le bon uſage qu'on en peut faire ſelon les régles que nous avons cy-deſſus expliquées, doivent non ſeulement contribuer à la beauté de la Figure des Arbres, & à leur durée, mais auſſi à l'abondance du beau & du bon fruit, qu'ils nous doivent donner. Et partant la premiére choſe qu'on a à faire, eſt d'éxaminer d'abord, ſi l'Arbre eſt conforme à l'idée de beauté, qu'il devroit avoir, & qu'on doit tres-bien entendre, ou s'il ne l'eſt pas: au premier cas, il n'eſt queſtion que de bien ſuivre ce qui eſt établi pour les jeunes Arbres; mais particuliérement s'il paroît commencer de s'éloigner de la belle figure, il faut s'y oppoſer vigoureuſement & éxactement, de ſorte que, ſi un côté paroît s'affoiblir, il faut eſſayer de le fortifier en retranchant de groſſes branches, qui luy ſont ſupérieures, & cela s'entend, ſi l'état de l'Arbre le peut permettre; car comme un côté ne s'affoiblit point notablement que l'autre ne ſe fortifie en méme temps, dés qu'on s'apperçoit que cet autre côté paroît ſe fortifier extraordinairement, en ce que quelque branche y aura notablement groſſi, & en aura produit un grand nombre d'autres, il faut d'abord ravaller cette groſſe, ſur une qui regarde le côté foible, & de cette façon on va à la ſource extérieure du défaut; on l'empêche méme dans ſon origine, & par conſequent, ſoit qu'il y ait une ſeule branche qui s'échape, ſoit qu'il y en ait davantage, on détourne le courant de la ſeve; & comme néceſſairement cette ſeve doit avoir un cours, ſi on le luy bouche d'un côté, elle ſe le fera d'un autre, & ainſi ayant fait enſorte qu'elle ſe ſoit partagée, nous avons contribué à établir l'égalité de vigueur, ſans laquelle un Arbre ne ſçauroit avoir la belle figure qui luy convient, & que nous devons tâcher de luy procurer.

Et voilà quant à preſent tout ce que j'ay à dire ſur le fait de la taille des Arbres, tant en Buiſſon, qu'en Eſpalier; paſſons maintenant à celle de la vigne, qui n'eſt

† Non-numquam in arbore unus ramus cæteris eſt latior, quem niſi reſcideris tota arbor contriſtabitur. *Columelle.*

n'eſt pas à beaucoup prés ny ſi longue, ny ſi difficile à expliquer.

CHAPITRE XL.

De la Taille de la Vigne.

De tout ce que l'Agriculture aſſujettit à la taille, & qu'en effet on a coûtume de tailler tous les ans, il n'y a, ce me ſemble, rien qui ait plus beſoin d'être taillé, ny guére rien qui paroiſſe plus aiſé à l'être que la vigne : Deux propoſitions dont je ſuis perſuadé, & que je prouveray cy-aprés; cependant on peut dire en paſſant que la terre ne nourrit guére, rien qui ſoit ſujet à plus d'accidens, ny qui ſoit en effet plus ſouvent affligé que cette vigne; mais auſſi d'un autre côté on peut dire, qu'il n'y a rien ſur la terre qui fût plus heureux qu'elle dans ſes productions, ſi les ſouhairs de l'homme la pouvoient garentir de toutes ſortes de malheurs : il ne ſeroit pas trop à propos de vouloir faire icy ſon apologie, ce n'eſt pas l'intention de ce traité, aſſez de gens la loüent tous les jours, ſi bien que même, quand je la voudrois loüer, j'aurois peine à trouver quelque choſe à dire en ſa faveur, qui ne fût pas faſtidieux.

La preuve de la premiére propoſition que je viens d'avancer, eſt fondée ſur ce que conſtamment une Vigne, qui manque d'être taillée, périt en peu de temps, non pas à l'égard du pied qui travaille à ſon ordinaire, ſans avoir aucun égard à ce qui ſe paſſe ſur ſa tête, mais à l'égard du Fruit, c'eſt à dire, qu'elle ne donne ce Fruit ny ſi beau ny ſi bien nourri, ny par conſequent ſi bon que celle, qu'on taille réguliérement, parce que (vivace comme elle eſt, & peut-être plus qu'aucune plante que nous connoiſſions) quand elle ſe porte bien, elle a coûtume de pouſſer furieuſement en bois, juſqu'à pouſſer en un ſeul Eté pluſieurs branches, & même aſſez groſſes, chacune de quatre à cinq toiſes de long, & chacune faiſant en méme temps une infinité de méchantes petites branches tout du long des groſſes; c'eſt une verité que tout le monde ſçait aſſez.

Or telles petites branches en fait de Vigne, non plus que le trop grand nombre de grandes & groſſes, & longues en fait de Poiriers, n'ont nullement le don de la fertilité, au contraire elles y demeurent inutiles, & conſomment même mal à propos ſur le pied où elles ſe trouvent, une quantité conſiderable de ſeve, qui pourroit être employée à faire du fruit; il faut donc empêcher cette grande inutilité de tant de ſortes de branches ſur la Vigne, ce qui ne ſe peut faire que par la taille, & par conſequent la Vigne a grand beſoin d'être taillée, juſques-là méme qu'il eſt moins pernicieux pour elle d'être mal taillée, que de ne l'être point du tout; car au moins cette taille, quoy que mal-faite, ne laiſſe pas de faire un grand bien, en ce qu'elle empêche une diſſipation de ſeve, qui ſe feroit dans de longues branches, que la taille aura retranchées, & qu'en méme temps ſur d'autres endroits du pied elle fait ſortir des branches, qui ſeront plus heureuſes, & plus utiles: il s'enſuit de-là que dans nôtre Agriculture nous n'avons rien, qui ait tant de beſoin d'être taillé que la Vigne, auſſi, comme nous avons déja dit, eſt-ce à la Vigne à qui nous devons les premiers commencemens de la taille, qui ſe pratiquent ſi utilement & par les Jardiniers, & par les Vignerons.

Ce qui m'a fait dire, que nous n'avons guére rien qui paroiſſe plus aiſé à être taillé que la Vigne (& voilà la ſeconde propoſition) c'eſt qu'il n'y a ce ſemble rien qui puniſſe moins qu'elle les défauts, qu'on y fait en taillant: nous en avons mille éxemples tous les jours dans les Vignobles ordinaires,où rarement y voit-on un Vigneron aſſez habile pour ſçavoir au vray la maniére de bien tailler la Vigne, & ſçavoir par conſequent rendre une bonne raiſon de ce qu'il fait, & cependant ces Vignerons quelque ignorans qu'ils ſoient, ne laiſſent pas tous les ans de faire une aſſez bonne vendange,pourvû que de la part des ſaiſons il ne vienne rien de mal à propos pour l'empêcher.

Nous voyons donc que la Vigne, quoy que mal taillée, pourvû que d'ailleurs le pied ſe porte bien, ne manque pas de produire beaucoup de beau bois, & par conſequent beaucoup de fruit, ſi bien que j'ay eu raiſon de dire que rien n'eſt plus aiſé à être taillé que la Vigne: car en effet comme ſes racines ſont extrémement agiſſantes, elles font une tres-grande quantité de ſeve, laquelle par conſequent fait de grandes branches nouvelles & particuliérement ſur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant: Or chacune de ces branches nouvelles pouſſe ordinairement du fruit à ſon cinquiéme & ſixiéme œil, & méme aſſez ſouvent au ſeptiéme, & ce qui eſt de particulier dans la Vigne, c'eſt qu'elle fait ſon fruit dans le méme temps que ces branches ſont produites; car ce Fruit ne vient pas icy aprés coup, comme il fait aux branches des autres Plantes frugiferes: en effet on n'a que faire d'en eſperer ſur la Vigne, s'il n'eſt ſorti au méme moment que les branches ſont ſorties, c'eſt une verité que perſonne n'ignore.

Communément donc chaque bonne branche nouvelle fait au moins deux belles grapes, ſi bien que rarement voit-on arriver le contraire, & voilà ce qui fait donner une aſſez honnête abondance de vin; mais quand chaque branche, ou au moins la plû-part vont à faire trois grapes, ce qui arrive quelquefois, c'eſt pour lors que, comme on dit vulgairement, on a pleine année, autrement en terme de Vigneron on a pleine vinée; ſuppoſé toûjours que ny la grêle, ny la gelée, ny les mauvaiſes pluyes, ny ſur tout celles, qui venant au temps de la fleur font couler le Raiſin, ſuppoſé, dis-je,que ces ſortes d'ennemis de la Vigne n'ayent rien gâté dans ſes productions.

Je n'ay que faire de dire dans ce Traité de la taille de la Vigne, de quelle maniére on la plante, & la multiplie: outre que ce n'en eſt pas le lieu, c'eſt qu'il n'y a guére rien au monde qui ſoit moins inconnu que ces deux articles, je n'ay donc icy à parler que de la taille, qu'on y fait, croyant être neceſſairement obligé d'en traiter à cauſe de quatre ou cinq ſortes de Raiſins, qui d'ordinaire ont entrée dans nos Jardins, & qui dans la verité en font un des principaux agrémens, je veux dire les Muſcats, & voilà les plus conſiderables: les autres ſont les Chaſſelas, les Précoces, les Corinthes; les Bourdelais méme n'en ſont pas exclus, non pas veritablement par les mémes raiſons qui conviennent aux autres, mais par les raiſons expliquées dans l'endroit, qui traite du bon uſage des murailles de chaque Jardin, & qui fait voir qu'on a beſoin du Bourdelais pour les feuilles, & pour les Verjus.

Je commence ce petit Traité de la taille de la Vigne par dire, qu'entre des bons Raiſins, qui font partie de nôtre Jardinage, & les Raiſins ordinaires qu'on éleve dans les Vignes, il y a ſur tout cette grande difference, que dans nos Jardins nous ne demandons rien moins que l'abondance de grapes, & l'abondance de grains à cha-

chaque grape : c'eſt des grapes extrémement claires que nous ſouhaitons, pour y avoir peu de grains, pourveu qu'ils ſoient & gros & fermes, & croquans, afin que, ſi la ſaiſon de la maturité eſt favorable, on en ait le plaiſir qu'on s'eſt propoſé, ce qui n'arrive point quand le grain eſt trop preſſé; au lieu que dans les Vignes on a des vûës toutes contraires, & avec grande raiſon, c'eſt à dire, qu'on y ſouhaite particuliérement l'abondance, ſoit pour le nombre des grapes, ſoit pour la quantité des grains en chacune.

Je dis de plus que le terroir fort bon, & bien amandé n'eſt pas ce qu'il nous faut pour faire de bons Raiſins dans nos Jardins, & ſur tout pour y faire de bons Muſcats; c'eſt plûtôt le terroir médiocrement gras, pourveu qu'il ne ſoit pas trop uſé, pourveu qu'il ſoit bien expoſé, & pourveu enfin que les pieds ne ſoient ny trop vieux ny trop jeunes, & que, quand ils ſont bien vigoureux, ils ne ſoient pas trop prés les uns des autres, en ſorte qu'ils ſe puiſſent faire confuſion, toutes conditions néceſſaires pour la bonté du Muſcat; & ſans doute que pour y contribuer encore notablement, c'eſt un grand ſecours que la taille habilement faite.

Or donc pour la faire habilement j'eſtime, que nous avons deux principales choſes à éxaminer, premiérement la vigueur de tout le pied qui eſt à tailler, & en deuxiéme lieu la groſſeur, ou la force de chaque branche, ſur laquelle la taille ſe doit faire; car pour ce qui eſt du temps qu'il faut tailler il n'y a rien autre choſe à dire que ce qui a été dit pour le temps de la taille des Arbres, & en effet on doit faire à la taille de la Vigne toutes les mêmes conſiderations, qu'on fait à la taille des Arbres fruitiers.

A l'égard du premier point dont il eſt icy queſtion, c'eſt à ſçavoir la vigueur du pied (laquelle ſe fait connoître par la groſſeur, & par le nombre des jets nouveaux) ce qu'il y a de principal à faire eſt, que conſtamment il faut laiſſer beaucoup de charge aux pieds, qui ſont fort vigoureux, c'eſt à dire leur laiſſer beaucoup de courſons, je veux dire beaucoup de branches taillées, ſoit que ces pieds n'ayent encore qu'un ſeul bras, comme par exemple quand ils ſont encore fort jeunes, ſoit qu'ils en ayent pluſieurs, comme il en peuvent avoir paſſé la cinq ou ſixiéme année de leur Plan; mais toûjours en l'un & l'autre cas, il faut ſi bien ménager cette grande charge, qu'il n'y reſte aucune confuſion; & comme les pieds fort vigoureux doivent être grandement chargez, conſtamment auſſi il faut à proportion laiſſer peu de courſons ſur les pieds qui ſont médiocrement forts, & en laiſſer encore moins ſur ceux qui paroiſſent tres-foibles.

A l'égard du deuxiéme point, qui regarde la groſſeur de chacune des branches, ſur leſquelles la taille ſe doit faire, ſuppoſé toûjours les égards que je conſeille pour les mieux placées, & dont je m'expliqueray cy-aprés; mais cela fait j'eſtime, que réguliérement en toutes ſortes de pieds il faut affecter de faire la taille ſur les plus groſſes branches, car en effet ce ſont les meilleures, tout au moins ne la faut-il jamais faire ſur les foibles: de maniére que, ſi l'ébourgeonnement qu'il eſt neceſſaire de faire tous les ans dans le mois de May, n'avoit pas ôté une infinité de petits jets, qui ont coûtume de venir, ſoit ſur la ſouche, ſoit ſur quelque vieille branche, il les faut tous ôter dans le temps de la taille, les jets foibles ne produiſans pas à beaucoup prés comme font les gros.

Les branches à tailler étant donc choiſies, qui, comme nous venons de dire, doi-

vent réguliérement être & les plus grosses, & les mieux placées, il est question de régler la longueur qu'il faut laisser sur chacune: or cettte longueur doit communément être faite à quatre bons yeux (qui sont les quatre premiéres à les conter par l'endroit, où la branche a pris sa naissance) à moins qu'on n'ait dessein de faire que tout d'un coup, ou peut-être en deux ou trois ans de suite, le pied de cette Vigne monte beaucoup plus haut qu'il n'est, ou qu'enfin on n'ait dessein de faire qu'en peu de temps il garnisse quelqu'endroit éloigné; car pour lors on luy peut laisser beaucoup davantage de longueur que celle que nous venons de régler, mais c'est à la charge que, quand une fois on sera parvenu soit à cette hauteur, soit à cette distance proposée, il faudra en cas qu'on s'en trouve bien, s'y maintenir toûjours, comme on le peut aisément par le moyen de la taille que je pratique, & pour cet effet on n'aura qu'à affecter tous les ans de faire la taille de cette médiocre longueur, que je viens de marquer.

Et en la faisant, aussi-bien que toute autre sorte de taille de Vigne, il y a ces deux précautions à prendre, qui sont assez importantes; la premiére qu'il faut couper à un bon grand pouce loin de l'œil, qui doit se trouver le dernier, c'est à dire se trouver à l'extrémité de la branche taillée, ou autrement cet œil, si la taille se faisoit plus prés, en seroit blessé, & ne feroit pas un si beau jet, & la seconde qu'il faut toûjours faire en sorte que cette taille ait sa pente, ou son talus tirant du côté opposé à ce dernier œil, afin que l'eau des pleurs, qui ne manque pas de sortir de l'endroit taillé, quand la seve commence de monter, afin, dis-je, que cette eau des pleurs ne tombe pas sur ce dernier œil, car sans doute elle pourroit luy porter grand préjudice.

Or de ces quatre yeux ainsi laissez sur la taille d'un pied vigoureux, & sur tout s'il est en Espalier, on doit réguliérement s'attendre, que chacun se fera une branche nouvelle & que chacune de telles branches nouvelles se trouvera, comme nous avons dit, chargée de deux, ou trois grapes de Raisins, c'est à dire, que toute bonne branche taillée à quatre yeux, pourveu qu'il ne soit point arrivé d'accident à quelqu'une, ce qui arrive quelquefois; toute bonne branche ainsi taillée, dis-je, peut produire quatre bonnes branches nouvelles, & cela avec huit, ou dix, ou douze grapes de Raisin pour l'Automne: si bien qu'un pied de Vigne, sur qui au Printemps on aura laissé deux bonnes branches taillées, pourra donner dans l'année vingt, ou vingt-quatre grapes; & un autre qui aura quatre bonnes branches, pourra donner jusqu'à une quarantaine de grapes, ainsi cela pourroit, pour ainsi dire, aller jusqu'à l'infini: bien entendu qu'il faut proportionner à la vigueur de chaque pied, la charge qu'il est bon de luy laisser en taillant, & bien entendu aussi que telle abondance ne peut convenir qu'aux pieds de Vigne, qui sont en Espalier.

Je repete encore que dans la taille il faut faire grande difference entre la branche venuë de la taille de l'année précédente, car de bonne foy la premiére ne doit être en quelque façon regardée que comme branche de faux bois, & par consequent doit être entiérement ôtée, à moins qu'il n'y en ait pas d'autre sur tout le pied, ou à moins qu'elle ne soit necessaire, comme elle l'est assez souvent pour ravaller l'année suivante tout le pied sur ellle, y étant obligé, tant parce que nous voulons nous tenir à la hauteur que nous affectons, que parce que les vieux bois, c'est à dire les vieilles branches périssent enfin au bout de quelque temps, & qu'ainsi le vieux bois étant, pour ainsi dire, devenu infirme il devient par consequent inutile; c'est pour-

quoy

quoy il ne faut pas manquer de l'ôter, dés qu'on s'en apperçoit.

Or donc si par les raisons susdites on a trouvé à propos de conserver quelques branches sorties de la souche, par éxemple une, ou deux dans un même endroit, en tel cas il les faut racourcir à deux yeux, & s'attendre qu'il en pourra sortir deux belles, & bonnes branches, sur lesquelles on aura lieu de faire tout le fondement des esperances, qu'on doit avoir pour le rétablissement d'un tel pied de Vigne, soit le pied tout entier, soit seulement une partie; & pendant cette année-là on aura continué de faire sa taille ordinaire sur quelque branche plus haute, en vûë d'en avoir du Fruit pour l'année qui court, & en vûë de la ruiner entiérement aprés ce Fruit cueilly.

Nous avons dit ailleurs, que le Muscat a necessairement besoin d'une assez grande chaleur, & avons ajoûté, qu'autant qu'il en craint la médiocrité, ou le défaut, autant en craint-il aussi l'excez : c'est pourquoy comme dans les climats médiocrement chauds, tel qu'est celuy de France, le Muscat a besoin de l'Espalier du Midy, ou au moins du Levant : aussi dans les Pays extrémement chauds, comme le Languedoc & la Provence, le Muscat craint ces sortes d'Espaliers, parce que la chaleur y étant trop véhémente, le Raisin y séche, & brûle plûtôt que d'y meurir; il ne vient bien là qu'en plein air, mais veritablement il y vient miraculeux, si bien que toute l'industrie de l'homme n'en sçauroit faire venir de cette bonté dans les Pays un peu Septentrionaux : d'où vient que nous sommes obligez d'avoüer que, comme nous pouvons nous passer des autres climats pour tout le reste des Fruits, par exemple pour des Pêches, Prunes, Poires, Pommes, & même pour les Figues, Melons, &c. nous sommes, dis-je, obligez d'avoüer de bonne foy, que dans nos climats nous ne sçaurions approcher de la bonne fortune, qu'on a dans les Pays Méridionaux en fait de Muscats.

Il faut particuliérement être averti, que le Muscat ne vient jamais bon en treille fort élevée, il y est toûjours serré, menu, & molasse, & voilà pourquoy je ne conseille point d'y en avoir; il ne faut pas aussi, & particuliérement en Espalier le tenir si bas, que les grapes puissent toucher à terre, ou que l'eau des égoûts y puisse faire rejaillir du gravier, c'est la raison pourquoy j'affecte une hauteur de trois, quatre, ou cinq pieds au plus, & cela particuliérement pour le Muscat, en sorte que le Fruit à l'Espalier ne se trouve ny guére plus haut ny guére plus bas; voilà ce que j'ay prétendu dire cy-dessus, quand j'ay parlé d'une branche, qui étant grosse est bonne à tailler pourveu qu'elle soit bien placée.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les Chasselas, le Corinthe, le Raisin précoce, &c. mais elle n'est pas si nécessaire: on peut bien veritablement, & on le doit aussi, tenir toûjours beaucoup plus bas que cela le Raisin, qui n'est pas en Espalier, tel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime, qui défend qu'un Raisin, qui est pour mauger cru, ne touche pas à terre.

La longueur de la taille de chaque branche de Vigne étant réglée, il est présentement question d'éxaminer plus à fond la charge, qu'il faut laisser à chaque pied, & cecy est le plus difficile, & le plus important.

Or quand de la taille de l'année précedente il en est venu trois, ou quatre branches, comme cela se peut, & arrive souvent; pour lors supposé que la Vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entiérement celles qui

sont foibles, & à l'égard, des autres, si la mere-branche n'est extrémement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parce que, comme nous avons dit, ce sont sans doute les meilleures, choisissant toûjours, autant que faire se peut, les plus basses, pourveu que la grosseur s'y trouve; car faute de cela je m'en tiens aux plus hautes: ensuite je les taille toutes deux, non pas veritablement pour les laisser l'une & l'autre d'une égale longueur, c'est à dire à quatre yeux; ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & la nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse, je ne luy laisse que deux yeux, & la nomme courson, & fais mon conte, d'ôter entiérement l'année d'aprés cette plus haute branche, & toutes celles qui en seront venuës, pour me reduire uniquement sur les deux, qui me doivent venir du courson; mais cela s'entend, en cas que selon mes souhaits, & les apparences, ce courson ait bien réüssi; car s'il luy étoit arrivé quelque accident, en sorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut-être n'en eût fait qu'une belle je m'en tiens encore aux plus belles, & plus basses de la taille, soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'aprés; voilà donc la maniére, que je continuë tous les jours de tanter, pour ne me pas écarter de la hauteur, que j'affecte comme bonne & necessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours, & des façons ordinaires, c'est à dire de branches couchées de temps en temps pour se mettre en jeune bois, quand le vieux commence de paroître usé, c'est à dire aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plûtôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'apperçoit de quelque diminution de vigueur, je répons, dis-je, qu'avec une telle conduite on a réglément chaque pied de vigne toûjours en bon état; on l'a vigoureux & sans aucune playe, on a de belles grapes, & par consequent si la saison & le climat contribuent à donner la maturité necessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de muscat est extraordinairement vigoureux, comme on en trouve assez souvent, si bien que les trois, ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille, sont extrémement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur cy-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que la plus basse pour le courson; & afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles-là, j'arrache quelque pied voisin, qui pourroit m'embarrasser; j'affecte aussi quelquefois de choisir pour ma taille celle de ces branches, qui est la plus médiocre, faisant toûjours mon courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil prés les plus grosses voisines de cette médiocre, qui s'y pourra tailler: cela fait que sur ces maniéres de moignons il se perd un peu de la furie du pied, & ainsi la branche médiocre, que j'ay choisie pour la meilleure, n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné, si elle avoit receu la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas je ne ravalle point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pied est médiocrement vigoureux.

Lors que nos muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est celle, qui outre la gelée & la grèle doit étre la plus redoutable pour

les

les vignes, c'eſt à dire que je leur ſouhaite la pluye, pour faire couler une partie des grains, qui ſans cela pourroient encore étre trop drus, comme auſſi ſeroient-ils & trop menus, & peut-étre trop molaſſes; c'eſt pourquoy quand la nature ne me donne pas cette pluye que je voudrois, je tâche de la faire avec nos arroſoirs, & aſſez ſouvent je m'en trouve bien : veritablement l'embarras en eſt grand & incommode, à qui a beaucoup de pieds de muſcats, mais au moins on peut l'eſſayer ſur quelque petit nombre.

Que ſi l'année eſt extraordinairement ſéche au temps de la maturité, & que mon terroir ſoit naturellement fort ſec, j'arroſe amplement le pied de mon raiſin, & ſur tout comme le fruit commence à tourner; un tel arroſement qu'on fait à propos dans le mois d'Aouſt, contribuë certainement à faire le raiſin mieux nourri, & par conſequent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'eſt à dire la branche nouvelle de l'année, quand, dis-je, cette branche n'eſt pas d'une groſſeur furieuſe, comme on en voit quelques-unes, je la ravalle dans le mois de Juillet juſqu'auprés du fruit, prenant cependant garde, que par le moyen de quelques feüilles voiſines le fruit ſoit à couvert de la grande ardeur du Soleil, juſqu'à-ce qu'il ſoit au moins à demi-meur; car approchant de maturité, & cecy doit paſſer comme une régle generale, il eſt bon que le raiſin ſoit un peu découvert, pour luy faire prendre le coloris jaune qui luy ſied ſi bien; le ravallement, dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit, & contribuë aſſez ſouvent à le faire plus gros, & plus croquant, mais cela n'eſt pas toûjours ſeur & infaillible, auſſi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches ſont fort groſſes; car autrement comme elles font l'Eté preſque autant de petites branches nouvelles, qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient groſſes, & par conſequent feroient une grande confuſion, car même, quoy que les branches n'ayent été racourcies, elle ne laiſſent pas de pouſſer pendant l'Eté beaucoup de ces ſortes de bourgeons, qu'il faut ſoigneuſement arracher comme fort inutiles.

Heureux ceux qui ſont dans des ſituations, où tous les ans le muſcat meurit bien, je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune; heureux auſſi ceux, qui ayans du muſcat dans un aſſez mauvais climat, & un aſſez mauvais fond y ſont favoriſés d'un tel Eté que celuy, que nous avons eu l'année 1676. car aſſurément cette année nous avons eu du muſcat aſſez bon pour nous en contenter.

Mais ce n'eſt pas aſſez que nos pieds de raiſins ayent beaucoup de grapes belles, & peu chargées de grains, & que la ſaiſon ſoit favorable pour les faire bien meurir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes raiſins, auſſi bien que pour les Figuiers, & ce ſont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelques pluyes qui étant longues & froides pourriſſent les grains; ce ſont, dis-je, outre cela les oyſeaux, & les mouches de pluſieurs façons; à l'égard des premiers, pour ſe défendre de leur inſulte, rien n'eſt meilleur qu'un raiſeau, qu'on étend au devant de ce raiſin, par ce moyen les oyſeaux n'en ſçauroient approcher, mais le remêde n'eſt pas trop aiſé, ſi on a beaucoup de muſcats à mettre en ſeureté; à l'égard des mouches on a le remêde des fioles, qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de ſucre, c'eſt un expédient aſſez connu à tout à tout le monde; on met au col de ces fioles un peu de fiſſelle, avec quoy on les

attache en differens endroits du voiſinage des raiſins, ces inſectes ne manquent guére d'y entrer, attirées qu'elles ſont par la douceur du miel, ou du ſucre, & ſeurement y périſſent, dés qu'elles y ſont entrées, parce qu'elles ne ſçavent pas retrouver le chemin d'en ſortir; il eſt certain que tout au moins on en détruit par ce moyen une bonne partie, ſi on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui eſt une choſe que l'on ne peut guére pretendre, mais toûjours il ne faut pas manquer de vuider ces fioles, dés qu'il y paroît beaucoup de ces priſes, ou autrement il ne s'y en prend plus, car la corruption & la puanteur qui s'y fait, empêchent les autres d'y venir: en même temps on renouvelle ces fioles d'eau, qui ſoit compoſée comme la premiére, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles.

On ſe ſert auſſi de ſacs de papier, ou de toile pour enveloper chaque grape, mais outre que la ſujetion en eſt aſſez grande & aſſez importune, ſi d'un côté elle ſert pour ſauver les grapes encloſes & contre les oyſeaux, & contre les mouches, de l'autre côté elle empêche que le Soleil n'y imprime ſon coloris roux, qui rend le raiſin ſi agréable à voir, & qui contribuë à le rendre meilleur, & qui même marque plus viſiblement ſa parfaite maturité; car de croire, que ce raiſin s'en conſerve plus long-temps meur, j'ay éprouvé que non, & la raiſon en eſt que tout fruit commence à pourrir, dés qu'il eſt parfaitement meur, aſſez ſouvent même devant qu'il le ſoit, & d'abord qu'un grain eſt pourri, il gâte ſon voiſin, & ce voiſin en gâte un autre, & ainſi à l'infini, inconvénient tres-fâcheux, & qui n'eſt pas ſi-tôt découvert à des grapes enfermées, qu'en celles qui ne le ſont pas: Car dés qu'un grain paroît pourri en celles-cy, on l'épluche, & par-là on empêche qu'il ne faſſe tort à ſes voiſins.

Je ne veux pas oublier d'avertir, que les années qu'il eſt un nombre infini de grapes, comme l'année 1677. il eſt bon d'en ôter une partie aux endroits, où il en paroît trop, il eſt bon méme d'éclaircir les grains aux grapes trop ſerrées, & de racourcir par l'extrémité d'en-bas celles qui ſont trop longues, car cette extrémité eſt toûjours l'endroit qui meurit le moins bien, comme le haut eſt l'endroit qui meurit toûjours le mieux.

Je devrois encore avertir qu'on ne cueille point de raiſin, & ſur tout de muſcat, à moins qu'il ne ſoit entiérement meur; en effet la parfaite maturité eſt abſolument néceſſaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, ſans leſquelles rien n'eſt moins agréable que ce muſcat, mais cét avertiſſement ſera compris dans un des chapitres de la partie ſuivante, où j'examineray ce qui regarde la maturité de chaque fruit.

Fin de la quatriéme Partie.



CINQVIE'ME PARTIE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Touchant les ſoins qu'il faut avoir, pour éplucher les fruits quand il y en a trop.

COMME l'intention de nôtre culture n'eſt pas ſeulement d'avoir beaucoup de fruits, mais qu'elle eſt particuliérement de les avoir beaux & gros, parce que nous eſperons que ſans doute ils en ſeront meilleurs, la bonté ne manquant guére d'y étre, quand la beauté & la groſſeur s'y rencontrent, & comme ny la taille, ny l'ébourgeonnement, ny le paliſſage, ny les labours, ny les amandemens ne ſont pas toûjours ſuffiſans, pour nous donner cette beauté, & cette groſſeur; il s'enſuit donc, qu'il y a quelqu'autre choſe à y faire, & c'eſt dequoy je veux icy parler.

Il eſt vray que, ſi on ſe trouve ſans gelée, & ſans roux-vents dans les temps que les Arbres fleuriſſent, & que les fruits noüent, c'eſt à dire, dans les mois de Mars, Avril, & May, il eſt, dis-je, vray, qu'aſſez ſouvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reſte trop de fruits, pour pouvoir étre fort beaux; car premié-

rement en fruits à pepin, soit Poires, soit Pommes, il est constant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par consequent peut avoir beaucoup de fruits, c'est à dire jusqu'à des sept, huit, neuf, & dix, &c. Et en second lieu pour les fruits à noyau, quoy que chaque bouton, à la reserve des Guignes, Cerises, Griotes, & Bigarreaux, ne fasse veritablement qu'un fruit (car en effet un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune &c.) Cependant comme chaque branche à fruit y est d'ordinaire chargée de grand nombre de boutons, & tous fort prés les uns des autres, il s'ensuit que sur chacune de ces branches il y peut par ce moyen en rester un nombre excessif de fruits, & partant on y peut faire le même raisonnement que sur les boutons de fruits à pepin, qui est, que comme en ceux-cy plus il nouë de fruits sur un même bouton, & plus petite est la portion, qui au sortir de la queuë de ce bouton se distribuë à chacun de ces fruits : si bien que, s'il y en avoit moins, constamment la portion de chacun de ceux qui auroient resté, seroit plus grande, & par consequent les fruits étant mieux nourris, ils en seroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même plus il y a de fruits sur une branche de fruits à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. plus petite est la portion de nourriture, qui se distribuë à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches ; si bien que, si sur chacune il y en avoit eu moins, chaque fruit en auroit été assurément mieux nourri, & par consequent auroit été plus gros, & d'ordinaire meilleur : car en verité il n'est guére possible d'avoir en même temps la grosseur, la beauté, & la bonté, quand l'abondance se trouve trop grande, soit sur un seul, & même bouton soit sur une seule & même branche.

Il s'ensuit de là, qu'un Jardinier habile, qui prend soin de faire fleurir ses Arbres (comme il en est en quelque façon le maître) il s'ensuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de soin de ne laisser de fruits à chaque Arbre, & particuliérement à chaque bouton, & à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger, que l'Arbre, ou plûtot la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particuliérement la branche, car comme la distribution de la nourriture, qui est destinée à chacune, se fait à la premiére entrée de la branche, selon la grandeur de son embouchure, & non pas selon la multitude des fruits qu'elle porte, & des besoins qu'elle peut avoir ; il s'ensuit, que les fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions, & ses ouvrages separés ; & cela est si vray, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de seve, ou de nourriture, qui peut arriver à chaque fruit en particulier, ne luy vient proprement que du retranchement, qu'on fait du trop grand nombre de fruits, qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve ; comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de fruits en particulier faisoient des familles particuliéres, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leurs domestiques à nourrir ; de maniére que, comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoy que l'autre soit dans l'opulence, aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui par exemple auroit pû être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux, ou trois.

Il eſt donc certain, qu'il faut laiſſer peu de fruits ſur chaque bouton, & ſur chaque branche, ſi on veut qu'ils ſoient rous, & plus gros, & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre, je luy laiſſe autant, ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, ſçachant les hazards qui ſont à craindre, devant que les fruits ſoient en ſeureté; auſſi voulant que tous les fruits de chacun ſoient à peu prés d'une égale beauté, je ne manque pas, aprés que les Fruits ſont noüés, de faire une reveuë éxacte de tout ce qu'il y en a ſur chaque bouton, & ſur chaque branche, pour n'en laiſſer à chaqu'endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être graſſement nourrie.

Il eſt pareillement certain, qu'aſſez ſouvent la nature, ce ſemble, prend elle-même le ſoin de ſe purger, ou de ſe décharger de ce qu'elle a de trop; tout au moins arrive-t-il quelquesfois au Printemps de ces gelées, & de ces roux-vents, dont nous avons parlé, & même aſſez ſouvent il en arrive juſques dans les mois de Juillet & d'Aouſt; ces ſortes de roux-vents ſont pour l'ordinaire de terribles abateurs de fruits; ils en font tomber beaucoup, & trop même quelquefois, & cela ſans diſcretion, ny meſure, ſoit à l'égard de tout l'Arbre, ſoit à l'égard de chaque branche, ſi bien que dans telles années, la diſette des fruits eſt aſſez grande, & ſouvent exceſſive: mais cependant, quelque malheur qu'il ſoit arrivé, il ne faut pas manquer de faire la reveuë de ce qui eſt reſté, pour en ôter même encore de quelque endroits, ſi la prudence y en trouve trop.

Quelquefois auſſi ces temps fâcheux ne ſurviennent point, ſi bien que la plus grande partie des fruits, qui ont noüé, reſte ſur les Arbres, & ainſi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on ſe peut dire effectivement pauvre pour la beauté, & la bonté, parce qu'on n'a rien qui ſoit aſſez beau, pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas, j'eſtime qu'il eſt tres-à-propos de ſoulager la nature d'une bonne partie de ſon fardeau, & voicy les égards, que je recommande d'y avoir.

Premiérement il faut attendre, que les fruits ſoient aſſez gros, & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particuliérement pour conſerver les plus beaux, & les mieux faits; car dans le grand nombre il y en a des uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin; c'eſt pour lors que les Fruits ſont aſſez gros pour en faciliter le chois.

Il n'y a que ſur le fait des Abricots, qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres fruits: auſſi-bien à cet égard a-t-on un avantage, qui ne ſe trouve point aux autres Arbres, car on fait un fort bon uſage des petits Abricots verts, & on ne le ſçauroit faire des autres petits fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'induſtrie, ce qui peut-être ſeroit aſſez à ſouhaiter.

En ſecond lieu, il faut prévoir de laiſſer à chaque Fruit autant de place à peu prés, qu'il peut en avoir beſoin, pour loger la groſſeur, qu'on ſçait luy devoir venir, quand il approchera de maturité, & cela particuliérement pour ces ſortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queuë courte, ſçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils ſe nuiſent en groſſiſſant, & aſſez ſouvent ceux qui ſont également gros, ſe détruiſent tous deux, ou au moins le plus fort l'emporte, c'eſt à dire le plus gros chaſſe le plus petit, & ainſi la nourriture qui eſt allée à

ces malheureux pendant deux, ou trois mois, eſt inutilement perduë; au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, ſi de bonne heure on avoit pris ſoin d'en ôter quelques-uns, & toûjours les plus mal-placez ; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui ſeroient conſervez, la nourriture de leurs voiſins.

Il s'enſuit de-là, qu'il ne faut jamais laiſſer tout auprés l'un de l'autre beaucoup de ces ſortes de Fruits, qui cependant ſe trouvent d'ordinaire, en naiſſant, pluſieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches: car communement ſur les Pêchers, les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort prés l'un de l'autre ſans autre ſéparation que d'un petit œil à bois, qui eſt un petit commencement de branche, qui ſe met entre les deux, & qui ſouvent ne pouſſe que quelques feüilles, & point de bois; que s'il pouſſe vigoureuſement, & qu'il faſſe une aſſez belle branche, pour lors il n'eſt guére néceſſaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtez tiennent compagnie à cette branche, ils ſeront aſſez écartez l'un de l'autre par leur ſituation naturelle, & ſans doute ils ſeront tous deux beaux, pourveu que rien ne les géhenne d'ailleurs dans le temps qu'ils groſſiront; à quoy, comme j'ay dit, il faut ſoigneuſement prendre garde; mais ſi le jet n'eſt que foible, & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles ſortes de petits jets ſont d'ordinaire aoûtez dés le mois de Juin, il eſt tres à propos de les rogner dés ce temps-là à un œil prés, afin de ſauver toûjours la nourriture, qui y ſeroit inutilement venuë; ce ne ſont auſſi-bien communément que de tels jets, qui font la confuſion; c'eſt aſſez de laiſſer à chacun une feüille, ou deux, pour défendre la Pêche voiſine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la tendre jeuneſſe de cette Pêche, l'ombre luy étant pour lors tellement neceſſaire, qu'elle en pourroit périr, ſi elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait ſa groſſeur.

Les Poires d'Automne, & d'Hyver, & ſur tout celles qui ſont recommandables par leur groſſeur, par exemple les Beurré, les Bon-chrêtien, les Virgoulé, &c. ont auſſi beſoin de cet épluchement de Fruits; autrement ſi ſur les bouquets où elles ſont, on en laiſſe une trop grande quantité, on n'en aura guére jamais de fort belles; c'eſt aſſez d'y en laiſſer une, ou tout au plus deux, & encore faut-il qu'elles paroiſſent aſſez groſſes, eu égard à la ſaiſon, & que toutes deux ſoient d'une égale groſſeur : car ſi l'une des deux eſt plus petite, elle demeurera toûjours petite, & par conſequent vilaine, ſi-bien que, non ſeulement elle n'a jamais mérité d'être conſervée, puiſqu'elle n'a pû parvenir à la groſſeur, qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à ſa voiſine, qui en ſeroit devenuë beaucoup plus belle, ſi, pour ainſi dire, elle étoit reſtée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui eſt des Poires d'Eté, par exemple petit Muſcat, Robine, Caſſolette Rouſſelet, &c. il n'eſt pas tant neceſſaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes, & les Ceriſes; ce ſont Fruits, dont la groſſeur eſt médiocre, & aſſez réglée, & qui communément ſont bons, de quelque taille qu'ils ſoient, pourveu qu'ils ſoient aſſez meurs, & point verreux.

En troiſiéme lieu, il faut ſçavoir que, quand les branches des Pêchers, ſur leſquelles en taillant on a laiſſé autant de fleurs, qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toûjours à quelque ſorte d'excez, quand ces branches, dis-je, ne paroiſſent pas au mois de May recevoir un notable ſecours de ſeve nouvelle,

velle, en ſorte qu'on ne le voit point groſſir, ny ſortir de belles branches à leurs extrémitez; pour lors, comme j'ay dit plus amplement dans le Traité de la taille, non ſeulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noüé pour ny en laiſſer qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrémement racourcir la branche, & cela juſques ſur l'endroit, d'où l'on voit ſortir le plus beau jet; car aſſeurément ou les Fruits tomberoient preſque tous avant que de meurir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conſequent mauvais, étant certain que particuliérement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la groſſeur, qui convient à leur eſpece, ils n'approchent point auſſi de la bonté, qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent veluës, & vertes, & leur noyau ne quite point net: elles ont de l'aigreur, & de l'amertume, la chair en eſt rude, & groſſiére, & ſouvent pâteuſe, le noyau en eſt beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatriéme lieu, les Poires, qui ſont reſtées en trop grand nombre, ſont ſujetes, non ſeulement à s'empêcher de groſſir, mais auſſi à ſe pourrir les unes les autres, l'air, & les vents n'ayans pas le paſſage libre tout autour d'elles; un tel inconvénient avertit aſſez, qu'il en faut ôter une partie, pour laiſſer les autres plus écartées, c'eſt à dire plus en liberté, & plus à leur aiſe.

Un grand avertiſſement, qui me paroit icy neceſſaire, c'eſt que ſur tout pour les Poires de Bon-chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril, & de May, qui ſont les temps qu'elles commencent à paroître nouées, & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement ſoigneux de faire la guerre à de petites chenilles noires, dont il en eſt beaucoup en cette ſaiſon là, afin d'en faire périr tout autant qu'il eſt poſſible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'eſt ce qui d'ordinaire en fait un ſi grand nombre de cornuës, & de raboteuſes.

CHAPITRE II.

Pour apprendre à découvrir, quand il faut, certains Fruits qui en ont beſoin.

LEs Fruits étant ainſi épluchez ſur chaque Arbre, ils groſſiſſent petit à petit ſous la feüille, les uns plus, les autres moins, chacun ſelon ſon eſpece, & les uns plûtôt, les autres plus tard, chacun ſelon le temps que la nature a deſtiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat eſt neceſſaire à de certains Fruits, leſquels ou peuvent en avoir, s'ils n'en ſont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le ſont (car il y en a qui abſolument n'en ſçauroient avoir quelque choſe qu'on y puiſſe faire, par exemple les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a auſſi, qui quelques cachez qu'ils ſoient, ſe chargent toûjours du coloris de leur eſpece, par exemple les Ceriſes, les Framboiſes, les Fraiſes, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits eſt une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur mérite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en meuriſſant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement ſur eux, il eſt à propos en de certains temps de leur ôter quelques feüilles, qui les

tiennent trop cachez, & par conſequent leur nuiſent à l'égard de ce coloris; ils nuiſent même à l'égard de la maturité plus ou moins avancée de ces ſortes de Fruits, étant certain que generalement parlant un fruit fort caché de feüilles ne meurit pas tout-à-fait ſi tôt que celuy, qui eſt plus expoſé, & que même conſtamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en uſer icy avec beaucoup de prudence, & de diſcretion, & ne découvrir les Fruits que quand à peu prés ils ont leur groſſeur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd qu'ils ont eu juſques là; les Fruits groſſiſſent aſſez depuis le moment qu'ils ſont noüés juſqu'environ la my-Juin, & enſuite, comme diſent les Jardiniers, ils ſont pendant un aſſez long temps dans un eſpece de l'éthargie ſans groſſir au moins viſiblement; car je ne doute point qu'ils ne groſſiſſent un peu, & que ſur tout il n'entre de la matiére au dedans du corps du Fruit, puiſque les racines en préparent inceſſamment, & qu'elles l'envoyent auſſi-tôt; cette matiére à la verité demeure preſſée au deſſous de l'écorce, & voilà pourquoy dans ces temps-là les Fruits ſont ſi durs; mais enfin le temps réglé de leur maturité approchant, cette même matiére toute condenſée qu'elle eſt vient à ſe rarefier, & à s'étendre en peu de jours, & c'eſt ce qui fait, que les Fruits commencent auſſi à devenir pour lors & plus tendres, & plus gros, & que par conſequent ils approchent de leur maturité.

Or ce n'eſt que dans ce temps-là qu'il fait bon les découvrir à deux, ou trois repriſes differentes, & pendant cinq, ou ſix jours; car ſi on les découvroit plûtôt, ou ſi même il arrivoit qu'on les découvrît tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit ſans doute un grand déſordre ſur cette peau tendre, & qui n'eſt pas encore accoûtumée au grand air; on n'a que trop d'expériences, qui confirment cette verité, ſoit lors-que par l'ignorance d'un mal-habile Jardinier, ſoit lors-que par une malheureuſe gelée les Fruits viennent à être découverts devant ce temps là; par la même raiſon qui fait gercer la peau des Fruits, on voit auſſi la queuë ſécher, & par conſequent les Fruits ſe faner, & pourrir, comme il arrive aſſez ſouvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne ſont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris, qui eſt à ſouhaiter à la plûpart des Fruits, & diſons qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-temps couverts, comme il paroît aux Pêches, aux Abricots, & ſur tout aux Pommes d'Apy, &c. ſi bien qu'on a grand tort, ſi pouvant avec un peu de ſoin faire un ſi grand bien à ces ſortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif, & plus éclatant, il n'eſt point mal à propos, qu'avec une maniére de ſeringue faite exprés, ayant pluſieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arroſoirs, il n'eſt, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arroſoirs on les arroſe, ou ſeringue deux, ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur du Soleil: un tel arroſement attendrit la peau, & réüſſit merveilleuſement bien pour un tel deſſein, & ſur tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réüſſit en fait de certaines Poires de Bon-Chrétien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conſequent ayant l'écorce fine ſont ſuſceptibles de ce beau coloris, qui leur ſied ſi bien.

CHA-

CHAPITRE III.

De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y obſerve.

ENfin les Fruits ayans atteint leur groſſeur, & leur coloris, & le temps de leur maturité étant arrivé, il eſt queſtion de profiter de ces riches préſens, dont la nature nous régale ; c'eſt une liberalité, ou plûtôt une profuſion qu'elle nous fait tous les ans, comme ſi elle prenoit plaiſir à recompenſer par-là le ſoin,& l'induſtrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choſes à conſiderer, la chair du fruit, & la ſemence du fruit, la chair qui eſt propre pour la nourriture des hommes, & la ſemence, qui étant dans le cœur de ce fruit comme dans un fourreau s'y perfectionne en même temps que la chair acheve de meurir ; cette perfection de ſemence devant apparemment ſervir pour la multiplication de l'Eſpece de ce Fruit, quoy que, & cela ſoit dit en paſſant, il arrive ſouvent que cette ſemence ne ſert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occaſion de cette ſemence de Fruit, que la nature fait, ce ſemble, dans les Arbres à l'égard de ces fruits la même choſe à peu prés, qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; perſonne n'ignore les empreſſemens extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir,de choyer, & de conſerver leurs petits, & cela juſqu'à un certain point, c'eſt à dire juſqu'à-ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force, dont chacun a beſoin, ſoit pour ſubſiſter de luy-même, ſoit pour travailler enſuite à perpétuër ſon eſpece dans les temps que la nature leur preſcrit; en ſorte que juſques-là ces animaux peres, & meres ne ſouffrent qu'avec beaucoup de peine, & de reſiſtance, & quelquefois même de furie, & de cruauté qu'on touche ſeulement, encore moins qu'on enlêve leurs petits; mais quand les petits ſont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à occuper ces peres, & meres du ſoin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainſi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres & meres, ceſſant de fournir à leurs enfans & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de maniére que ces petits devenus grands font bande à part, cherchent à ſe nourrir eux-mêmes, & ne ſe trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainſi voyons-nous que les Arbres, qui ſont en effet les peres des Fruits,prennent ſoin un temps durant de nourrir ces Fruits, & de les conſerver, comme ſi, pour ainſi dire, ils les alaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela juſqu'à un certain point, c'eſt-à-dire, juſqu'à-ce qu'ils ayent atteint & leur groſſeur, & leur maturité : mais pour lors la nature voyant qu'ils ſont en état non ſeulement de ſe paſſer du pere qui les a produits, mais auſſi en état de perpétuer, & multiplier leur eſpece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne s'en ſoucier plus; en effet n'eſt-il pas vray, que devant ce temps-là il ſemble, que les Arbres retiennent avec plus de force, & de réſiſtance les fruits qu'on eſſaye de leur arracher, mais qu'aprés cela ces Fruits ne recevant plus le ſecours accoûtumé, duquel con-

ſtamment

ſtamment ils n'ont plus que faire, & ainſi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y atachoit, ils ſe détachent de pere, & de mere, ils tombent, ils ſont bande à part, & enfin ils ſont abandonnez à eux mêmes, &c.

A l'égard de la chair de ſes Fruits, il faut ſçavoir, que le degré le plus prés de ce qu'on appelle leur pourriture, c'eſt à dire leur deſtruction, que ce degré, dis-je, eſt la perfection de leur maturité, en ſorte qu'ils ne ſont parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement meurs ils ſont prés à ſe gâter. C'eſt ainſi que la viande à manger n'eſt jamais ſi bonne, que quand elle eſt plus mortifiée, c'eſt à dire plus près de tourner à la corruption; & partant ſi le Jardinier n'eſt ſoigneux de prendre les Fruits, & de s'en ſervir, quand ils ſont tout à fait meurs, il court riſque de les voir inutilement périr pour luy, les uns par une pourriture qui commence d'abord en quelque partie de leur corps, comme à la plûpart des Pommes, les autres par devenir premiérement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premiérement, comme à beaucoup de Poires, c'eſt à dire ſur tout à celles qui ſont tendres, & Beurrées, quelqu'autres auſſi par devenir premiérement ſecs, & cotoneux comme à la plûpart des Poires muſquées; tout cela étant autant de chemins qui conduiſent à la pourriture, & à la deſtruction. Que ſi cela arrive, il ſemble que l'homme ne puiſſe éviter quelque plainte de la part de la nature, pour luy reprocher, qu'il n'a pas ſçu tirer avantage des liberalitez, qu'elle luy avoit faites.

On pourroit bien demander icy ce que c'eſt que maturité, & comme quoy elle ſe fait, deux queſtions aſſez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier: à l'égard de la définition de maturité, peut-être que veu la grande proximité, qui ſe trouve entr'elle, & la corruption, on n'en ſçauroit guére donner une meilleure que de dire, que c'eſt un commencement de corruption.

Veritablement il ſemble, que pour parler d'une choſe qui paſſe pour une perfection, il ſoit mal-ſéant de ſe ſervir d'un terme, qui marque un défaut, & qui pour ainſi dire fait horreur & donne du dégoût; mais pour adoucir la ſignification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il eſt de pluſieurs degrez de corruption; beaucoup de fruits ſe corrompent, & ſe pourriſſent ſans avoir jamais été meurs, telle corruption eſt un veritable défaut, qui n'eſt accompagné d'aucune perfection: au contraire il y a d'autres fruits, qui ne commencent à ſe corrompre que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite, or telle corruption eſt veritablement un défaut pour le fruit, mais elle eſt en même temps une perfection pour l'homme; ainſi peut-on dire, que le brin de bois, qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à ſon égard, puiſqu'il ceſſe d'avoir la figure, que la nature luy avoit donnée, mais il eſt perfectionné à l'égard de l'ouvrier, qui le force à prendre ce pli, dont il a beſoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniére, dont la maturité ſe fait, la difficulté eſt bien plus grande, & plus embarraſſante; car quoy que le Soleil luiſant immédiatement ſur les Arbres paroiſſe l'unique Autheur de la maturité des fruits d'Eté par le moyen de l'air, qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il ſoit auſſi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puiſque ceux, qui ont été cueillis ſans être meurs, achevent d'eux-mêmes de meurir dans la ſerre, ou le ſoleil ne luit plus immédiatement ſur eux.

Il eſt donc plus vray-ſemblable de dire, que le ſoleil à veritablement commencé

la

la maturité aux fruits, qui ont reſté ſur l'Arbre, juſqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les fruits ſe rident, & ſe gâtent ſans avoir paſſé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'aprés cela la plus groſſe crudité ayant été ainſi conſommée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps materiels ſont ſujets à pourrir, les uns plûtôt, les autres plus tard, une partie des fruits de la ſerre parviennent enfin au période de leur durée, qui ſe trouve ſouvent le point d'une agréable maturité, une partie auſſi trouve ſa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir ou de trop de froid ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore ſe réjoüir à demander, ſi les fruits, qui ſont les moins à meurir, ont plus de mérite pour la ſanté de l'homme, que ceux, dont la maturité eſt plus long-temps à venir; ſemblables queſtions ſe pourroient faire ſur ceux qui ont du parfum ou ceux qui n'en ont point, ſur ceux qui ſont à pepin, ou ceux qui ſont à noyau, &c. Mais ſans m'amuſer à de telles galanteries, il me ſied icy mieux, comme il eſt plus utile pour mon deſſein, de proceder à l'inſtruction, que nous tâchons de donner, pour aprendre à cueillir les fruits à propos, que de perdre du temps à philoſopher ainſi hors de ſaiſon.

Il faut donc ſimplement tâcher de bien connoître cette maturité, & ſçavoir que non ſeulement chaque eſpece de fruits a un temps, ou une ſaiſon réglée pour ſa maturité, mais que même de chaque fruit en particulier dans ſa ſaiſon les uns ont, pour ainſi dire, environ une ſemaine à être bons, & rien plus, comme les Rouſſelets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres ſeulement un jour, ou deux, & rien au delà, comme les Figues, les Ceriſes, la plûpart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup d'avantage comme les Raiſins, les Pommes, & preſque tous les fruits d'hyver; une Pomme par exemple, une Poire de bon-chrêtien ſera bonne à manger un mois, & ſix ſemaines durant.

Il faut encore ſçavoir, que chaque fruit a ſes marques particuliéres de maturité, ſoit ceux qui meuriſſent ſur l'Arbre, ſoit ceux qui attendent à meurir quelque temps aprés qu'on les a cueillis.

Et quoy que le temps general de la maturité de chaque eſpece ſoit aſſez de la connoiſſance, & s'il eſt permis de parler ainſi, de la compétance des Jardiniers ordinaires, car communément ils ſçavent aſſez bien, quels ſont les fruits d'Eté, quels les fruits d'Automne, & quels les fruits d'Hyver &c. Cependant il eſt vray de dire, que les marques ſinguliéres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'eſt à dire, dans le temps précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, ſont proprement le fait d'une honnête perſonne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute dequoy rien n'eſt plus ordinaire que de voir ſervir ou des fruits, devant qu'ils ſoient meurs, c'eſt à dire devant qu'ils ſoient bons, ou des fruits paſſez, c'eſt à dire trop meurs, & par conſequent mauvais, & cela dans le temps qu'on en a ſans doute, qui ayant leur juſte maturité feroient bien le perſonnage, qu'ils ſont obligez de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez à le faire, quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par conſequent tout leur mérite, & toute la conſideration qui leur étoit dûë.

Il ſemble qu'il y ait peu de choſe à dire ſur le ſujet de cette maturité de fruits, & néanmoins l'extrême application, que j'y ay eu depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup, & ainſi comme toute la dépenſe, tous les ſoins, & toute la peine, qu'on

a priſe

a prise pour faire venir des fruits, se trouveroient fort inutiles, si étant venus à bout de nôtre dessein nous ne sçavions pas en faire le bon usage, que nous nous sommes proposé, je croy que je ne dois pas oublier la moindre circonstance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ay déja assez amplement expliqué dans le traité du choix, & de la proportion des fruits, quels sont les fruits non seulement de chaque saison, mais même quels sont ceux de chaque mois, si bien que peut-être seroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter icy; il n'est présentement question que de bien expliquer, ce qui regarde le détail de la maturité de chaque fruit, & rendre, s'il est possible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru jusqu'à present.

Je veux sur tout, que l'honnête Jardinier soit si habile en ce fait-là, qu'il ne présente jamais de ses fruits, & sur tout de ceux qui sont tendres, & beurrés, soit Pêches, soit Figues, soit Prunes, soit Poires, qu'ils ne soient dans leur juste maturité, & que ceux, à qui ils sont présentez, puissent indifféremment prendre le premier venu, avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puissent choisir des yeux sans être réduits à tâtonner beaucoup, c'est à dire à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui soit tel, qu'ils le souhaittent.

Je prétens que ce tâtonnement, qui jusqu'à present peut avoir été pardonnable, ou tolérable, ne le sera plus d'orénavant qu'à ceux, qui vivent au cabaret,ou qui sont chez des gens grossiers, & peu curieux, ou chez des gens qui n'ont que des fruits du marché: encore veux-je que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprés de la queuë, & que même ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit, qui obeït à leur pouce, tant afin qu'au moins il n'y ait qu'un seul endroit de marqué par le tâtonnement (ce qui seroit ensuite un commencement de pourriture) qu'afin qu'ils soient asseurez, que tout fruit qui est meur auprés de la queuë, l'est suffisamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus considerables, que j'ay icy à combattre, est la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne-heure à faire manger les fruits de chaque saison, & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive aprés cela, que pendant toute la saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnés, parce que, comme naturellement on veut continuër à manger des fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait à cueillir la deuxiéme, & la troisiéme fois les mêmes fautes, qu'on a faites la premiére; au lieu que, si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la saison, qu'on en ait suffisamment de meurs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuër ensuite à en manger toûjours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ay encore un autre grand défaut à combattre, qui est celuy de ces curieux, qui ne servent presque jamais de fruits que quand ils sont passez. Le nombre en est extrémement grand, la peur qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-temps, ou assez pour quelque occasion qu'ils prévoyent, ou plûtôt le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité, cause tout ce désordre, je veux donc, si je puis, remédier à ces deux défauts.

Mais premiérement je ne puis m'empêcher d'admirer icy la providence de la nature, non seulement en ce qui regarde la succession de la maturité, que nous voyons à l'égard de chaque espece de Fruits, pour les faire meurir d'ordinaire les uns dans une saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en sorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns aprés les autres; comme si en effet elle vouloit que l'homme, pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le temps de les consommer tous, sans en laisser périr aucun : aussi est il vray, qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanoüissement des fleurs aux Arbres, & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre, que nous luy voyons garder aux plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets,&c. dont les boutons ne fleurissent que les uns aprés les autres, pour, ce semble, réjoüir plus long-temps les sens de la créature humaine.

En effet, quoy-que chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux, & trois semaines tout de suite, ce qui provient assurément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes aprés les autres; les premiéres faites sont les premiéres à fleurir, comme les premiéres fleuries ont l'avantage de faire les fruits, qui sont les premiers à meurir; aussi les secondes, & troisiémes fleurs, qui sont comme autant de cadettes formées successivement aprés les aînées, & qui, ce semble, se perfectionnent, pendant que celles-là régallent la veuë de l'homme, ces secondes & troisiémes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien réglée ne doivent avoir leur tour de fleurir, & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carriére; si bien que ces aînées venans à défleurir, pour faire les premiers fruits de leur saison, les cadettes entrent en lice, pour faire des fruits, qui seront les seconds, & les troisiémes à meurir, &c.

Quoy que dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des fruits les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas, que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les fruits d'un autre Arbre d'une certaine espece à l'égard des fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espece, soit que tous deux ayent fleury en même temps, soit qu'ils ayent fleuri l'un plûtôt, & l'autre plus tard; car par exemple tous les Pêchers fleurissent en même-temps, & cependant il est des Pêches, qui meurissent vers la my-Aoust, & il en est, qui ne meurissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toûjours la premiére espece à meurir, celle qui a été la premiére à fleurir: la nature en a disposé autrement, & je n'en sçaurois rendre de raison; la Poire de Naples par exemple est la premiére qui entre en fleur, & presque la derniére qui entre en maturité.

Et partant puisqu'il est vray, que les fruits meurissent les uns aprés les autres, aussi est-il vray que, comme l'approche du Soleil est annoncée par l'Aurore, ainsi la maturité des fruits est-elle annoncée par quelques marques particuliéres, à la connoissance desquelles je me suis extrémement étudié; je veux croire, que je feray plaisir a nos curieux de dire ce que j'en ay pû apprendre.

C'est assurément une chose assez difficile que de sçavoir à point nommé prendre

la plûpart des fruits dans leur juste maturité : rien n'est si ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, soit à les prendre trop tôt, soit à les prendre trop tard; il y en a même, dont le point de maturité est tellement passager, comme au Beurré blanc, à la Poire-Madeleine, au Doyenné, à la Blanche-d'Andilly, &c. Que, pour ainsi dire, on a beau être ajusté, & à l'afust, on ne sçauroit presque parvenir à prendre juste ce point de maturité, tant il passe vîte, du moment qu'il est arrivé; aussi ne suis-je pas d'avis, qu'on se charge beaucoup de ces sortes de fruits.

Comme rien n'est plus agréable que de manger les fruits bien conditionnez, rien ne l'est moins que de les manger, ou quand ils sont encore verds, ou quand ils sont déja passez : ce n'est pas que selon moy ce dernier défaut ne soit moins suportable que le premier, parce que tout fruit passé, bien loin d'avoir aucun goût, est d'ordinaire insipide & pâteux; au lieu qu'un fruit, qui n'est pas tout-à-fait assez meur, si d'un côté il agasse les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait sentir une partie de son mérite par son goût relevé, & par sa chair à demy parfaite; bien des femmes sur tout seront en cela de mon avis.

De plus comme sur ce fait particulier de la maturité nous avons de deux sortes de fruits, les uns qui sont bons, du moment qu'on les cueille, par exemple tous les fruits à noyau, quelques Poires d'Eté, & tous les fruits rouges, &c. Il s'ensuit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là qu'ils ne soient meurs, car pour le peu que leur maturité puisse durer, ils se conservent encore mieux, & plus long-temps sur le pied, qu'ils ne se conservent étant cueillis; il y a d'autres fruits, qui ne sont bons que quelque temps après qu'ils ont été cuëillis, par exemple la plûpart des fruits à pepin, qui sont Beurrés, & seurement tous les fruits d'Automne, & d'Hyver; il me semble, que voulant, aprendre à se connoître en maturité de toute sorte de fruits, je dois commencer à parler icy de ceux, qui sont bons à manger en les cueillant; j'attendray à parler des autres dans le traité des serres, ou fruiteries.

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des fruits.

TRois de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des fruits, & ce sont la veuë, & le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns; je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique, & veritable juge, qui a droit de juger solidement, & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur tout de la bonté; on sçait assez, qu'il n'apartient pas à tous les fruits d'être bons & agréables, au goût, quoy qu'ils soient actuellement meurs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul, pour juger seurement de l'aparence, & même de la verité; ainsi par exemple, il ne faut que l'œil pour tous les fruits rouges, & pour le Raisin, &c. Il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Fraize, une Framboise, une Azerolle, une grape de Raisin rouge, ou noir, sont meurs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur, qui leur est naturelle, & au contraire si quelque endroit en est dépourveu, l'œil juge par là, que c'est une marque infaillible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi

Ainſi pareillement le toucher ſeul juge fort bien de la maturité apparente, & effective des Poires tendres, ou Beurrées, quelles qu'elles ſoient; ſi bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs voyans en jugeant à les voir, & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos ſens, la veuë & le toucher, pour juger ſeulement de l'aparence de maturité, par exemple aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne ſuffit pas, que ſur l'Arbre une Pêche paroiſſe meure par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de-là, qu'elle eſt bonne à cueillir, ny il ne ſuffit pas non plus aprés qu'elle eſt cueillie, qu'outre ce beau coloris elle ſoit encore ſans queuë, ce qui eſt quelquefois une aſſez bonne marque, car la queuë ne manque pas de tenir toûjours à ces ſortes de fruits, juſqu'à-ce qu'étant meurs il s'en détachent doucement, & la laiſſent attachée à l'Arbre; mais comme cette queuë peut avoir été aprés coup arrachée de force, il s'enſuit que d'être ſans queuë à leur égard ce pourroit être une fauſſe marque de maturité.

Il ne ſuffit pas, dis-je, de ces indices ſeuls en ces ſortes de fruits, pour pouvoir à l'œil juger déciſivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne ſon ſuffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement ſur l'Arbre (rien ne m'offenſe tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré en gâteront cent avec l'impreſſion violente de leur mal-habile pouce) mais la main s'en mêlera de la maniére, que je l'expliqueray cy-aprés.

La main auſſi s'en mêlera, ſi la Pêche eſt cueillie, & qu'on ne ſçache pas que çait été par une main habile, mais ce ne ſera que pour la tâtonner ſi peu que rien, & encore ſeulement, comme j'ay déja dit, auprés de l'endroit où étoit la queuë.

Que ſi c'eſt une figue, ſoit cueillie, ſoit non cueillie, il eſt permis de la toucher doucement du bout du doigt, de la maniére à peu prés que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour ſaigner; car ſi cette Figue, aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée, & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps pour ainſi dire ratatiné, & tout rapetiſſé, elle paroît bien moëleuſe ſous les doigts, & qu'étant encore ſur l'Arbre elle vienne à quiter, pour peu qu'on la ſoulêve, ou qu'on l'abaiſſe; en ce cas là on la peut hardiment cueillir, ſans doute qu'elle eſt & meure, & bonne; mais ſi avec toutes ces belles aparences, & tout ce myſtere elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laiſſer pour quelques jours, elle n'eſt jamais aſſez bonne, quand elle a reſiſté au cueilleur.

Que ſi cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'enſuite elle ſoit ſervie, on peut hardiment, & ſans tâtonner rudement, juger qu'elle eſt bonne à prendre, & à manger.

Il faut dire la même choſe de la Prune cueillie, c'eſt à dire, que ſi outre la fleur d'une belle couleur, qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le moëleux que d'habiles doigts y ont aperçu ſans luy faire aucune violence, elle ſe trouve ſans queuë, & que même elle ſoit un peu ridée, & fanée de ce côté là, il faut inferer de là qu'elle eſt parfaitement meure, & par conſequent bonne à prendre.

Que ſi cette Prune étant encore ſur l'Arbre avec ſon beau coloris pour les yeux, & le moëleux pour les doigts, on vient à la tirer ſi peu que rien, & qu'elle vienne a la main ſans ſa queuë, elle eſt ſans doute dans ſa maturité; mais ſi elle ne vient pas,

c'eſt pour elle une marque ſemblable à ce que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque ſur le fait de la queuë doit faire juger deux choſes, la premiére qu'à de certains Fruits elle doit quiter, quand ils ſont meurs, par exemple à la Pêche, à la Prune, aux Fraizes, Framboiſes, &c. ſi bien qu'il ne faut jamais manger de ces ſortes de Fruits, ſi la queuë y tient beaucoup; & la ſeconde choſe qui eſt à juger, eſt qu'à d'autres Fruits elle peut, & doit toûjours demeurer; quelques meurs qu'ils ſoient, par exemple aux Figues, aux Ceriſes, aux Poires, aux Pommes, &c. en ſorte même que la queuë y fait un agréable ornement, & que c'eſt une maniére de défaut, ſi elle n'y eſt pas.

Aprés avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple aux Fruits rouges, la vûë ſeule ſuffit pour juger de leur maturité, & en d'autres, par exemple aux Poires tendres, & Beurrées, le toucher ſeul, & avoir montré enſuite qu'en quelques-uns il faut employer la vûë, & le toucher, par exemple aux Pêches, Prunes, Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains, où l'odorat peut être admis avec la vûë pour faire une bonne fonction de juge, par exemple en fait de Melons aprés avoir aprouvé leur couleur, leur queuë, & leur belle figure, & avoir éxaminé leur peſanteur, il n'eſt pas inutile de les flairer devant que les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus certainement de leur maturité, & de leur bonté; à propos de quoy je puis dire, que ſeurement ceux qui ſentent le mieux, ne ſont pas d'ordinaire les meilleurs: cette maxime n'eſt que trop bien établie.

Mais enfin, generalement parlant, tous les ſignes, que j'ay cy-deſſus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'être pas certains, & indubitables; ce ſont des ſignes extérieurs, qu'on pourroit apeller ſignes de phiſionomie, & par conſequent trompeurs; il faut icy quelque choſe de plus, il faut, pour ainſi dire, des œuvres, il n'apartient comme nous avons dit, qu'au goût tout ſeul à décider ſur cela; & s'il eſt permis de parler ainſi, c'eſt à luy ſeul à imprimer le ſceau, & le caractere du ſouverain jugement, qui eſt à prononcer particuliérement ſur le fait de la bonté; car quelques favorables que ſoient les marques de dehors, ſi la Prune, ſi la Pêche, ſi le Melon ne plaiſent au goût, aprés avoir pleu aux autres ſens, comme cela arrive quelque fois, tous les préliminaires ſont inutiles; il faut donc ſe rapporter de tout à ce goût avec ce ſcrupule pourtant, qui me doit icy reſter pour l'établiſſement de la veritable bonté, qui eſt que les goûts ſont tres-differens entr'eux, & que ce qui eſt bon au goût de l'un, eſt ſouvent mauvais au goût de l'autre: mais ce n'eſt pas à moy à entrer dans cette diſcuſſion, l'ancienne maxime (*de guſtibus*) me le défend, & ainſi je ne puis icy parler que du mien en particulier, & aplaudir cependant à ceux, qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas: il ſeroit fort mal à propos à moy de vouloir entreprendre de les déſabuſer, car auſſi-bien ſeroit-ce vray ſemblablement de la peine perduë.

CHA-

CHAPITRE V.

Des causes de la maturité, plus ou moins avancée, en toute sorte de Fruits.

LEs Fruits meurissent plûtôt, ou plus tard, premiérement selon que les mois d'Avril & de May sont plus, ou moins chauds, pour faire fleurir & noüer.

En second lieu, selon que ces Fruits sont à un bon Espalier, ou à un bon abri, c'est à dire exposé au Midy, ou au Levant, & enfin particuliérement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre légére.

Toutes considerations importantes pour la précocité des Fruits; car si les mois d'Avril, & de May ont été chauds, les Fruits ayant plûtôt noüé, réguliérement aussi meuriront-ils plûtôt, témoin la maturité des Melons; personne ne peut douter de cette verité, les Fruits étant, pour ainsi dire, à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande, & le pain à l'égard de leur cuisson plûtôt, ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noüez de bonne heure, ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement prés de quelques murailles exposées au Couchant, ou au Nord, &c. ils n'avanceront guére faute du secours de la reflexion des chaleurs printanniéres: ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans un climat temperé, ils se trouvent dans une terre grossiére (terre naturellement froide) ils meuriront de quelques jours plus tard que ceux, qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple en Languedoc, & en Provence, qui sont des climats chauds, toutes sortes de Fruits y meurissent plus-tôt que dans le voisinage de Paris, & à l'égard de ce canton de Paris les Fruits meurissent plûtôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les faux-bourgs Saint Anthoine, & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maisons; Carriére, &c. où les terres sont legeres, & chaudes, qu'ils ne meurissent à Versailles, ou le terroir est froid & grossier.

Tous ces lieux-là sont trop voisins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil de ce que les Fruits y meurissent si differemment, & de plus on ne peut pas dire de sa présence immédiate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la présence immédiate du feu à l'égard de la viande qu'il cuit, car celuy-cy cuit premiérement les Parties de dehors qui luy sont les plus voisines, devant que de cuire celles de dedans, qui luy sont plus éloignées, au lieu que le Soleil meurit premiérement les parties du dedans, devant que de meurir les parties du dehors; en effet c'est le dedans des Fruits qui meurit le premier, molit le premier, & se gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'est permis d'en rendre la raison qui me paroît plausible, je diray premiérement que dans la maturité il y a deux causes qui la font, l'une prochaine, & immédiate, & c'est l'air échauffé, l'autre médiate, & éloignée, & c'est le Soleil qui échauffe cet air; la fonction du Soleil est donc d'échauffer l'air, autant que les vents le luy permettent, & la fonction de l'air échauffé est de faire part de sa cha-

leur à la terre, & à toutes les Plantes; cette terre échauffée fait d'abord agir & le principe de vie, qui est voisin de la racine, & la racine même, laquelle par consequent prépare de la seve tout aussi-tôt qu'elle est mise en action, & cette seve va en même temps faire son devoir dans toutes les parties hautes, où elle peut pénêtrer.

Je diray en second lieu, que l'air de chaque climat est vray-semblablement composé, ou au moins grandement mêlé des vapeurs, & des exhalaisons qui sortent de la terre de ce climat, si bien qu'à mon sens c'est ce qui fait dire, que l'air d'un tel Pays est bon, & l'air d'un autre tel Pays est mauvais.

Je diray en troisiéme lieu, qu'il s'ensuit de-là, que cet air est plus, ou moins facile à échauffer, selon que la terre, d'où sont sorties telles vapeurs, est plus, ou moins froide, & matérielle, car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans les terres légéres l'air étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par consequent plûtôt & cette terre, & tout le corps de l'Arbre, & de la Plante qu'elle nourrit; de-là vient que c'est la racine plûtôt échauffée en tel temps, & en telles terres, & par consequent la seve plûtôt preparée, qui par dedans le Fruit font les premiers dégrez de maturité.

Il est donc vray de dire que l'air, selon qu'il est plus, ou moins grossier, il est aussi plus, ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus, ou ce moins de chaleur il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus, ou moins avancée dépend des conditions cy-dessus expliquées, en sorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est à dire que les Fruits, pour meurir bien-tôt, doivent avoir été noüez de bonne heure; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud, & une terre légére.

CHAPITRE VI.

Des marques particuliéres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premiérement en ceux d'Eté, qui achevent de meurir sur le pied.

DAns l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté apartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premiéres commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plûtôt, ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus, ou moins favorables, les conditions dont nous venons de parler: les Fraiziers en bon lieu commencent à fleurir dés la my-Avril, ou un peu devant, & en lieu froid ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées qui sont sujetes à noircir, & gâter ces premiéres fleurs, on peut esperer de ces Fraizes meures au bout d'un mois; ainsi à l'égard des Cerises précoces qui ont fleuri dés la my-Mars, on peut esperer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entiérement meures, mais seulement de demi-rouges; elle servent avec cette demi couleur, tout de même que, si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté faisant leur grand, & unique mé-

mérite, & particuliérement vers les Dames; car au bout du conte ce n'eſt pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre ſur un gros noyau; auſſi ont-elles grand beſoin du ſecours du Confiſſeur, pour achever d'acquerir un agrément, que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le temps de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid fleuriſſent veritablement preſque auſſi-tôt que ceux d'un climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît ſe faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleuriſſent étant coupées (le ſeul effort de la rarefaction cauſée dans le bouton par la preſence des premiers rayons du Soleil eſt capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit elle ne ſe fait, & ne s'achêve que, premiérement par un grand concours de l'operation des racines, qui ne ſçauroient agir, ſi la terre n'eſt tout de bon échauffée; & en ſecond lieu par un certain degré de chaleur qui doit ſe rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre; or cette chaleur tant dans la terre que dans l'air, ne peut réguliérement venir que des rayons du Soleil; j'oſe dire pourtant que j'ay été aſſez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits; j'en ay fait meurir cinq, & ſix ſemaines devant le temps, par exemple des Fraiſes à la fin de Mars, des Précoces, & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Aſperges, & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne ſçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire meurir extraordinairement les gros fruits des grands Arbres; il ſemble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangére, & empruntée luy faire en dépit d'elle produire ce qu'il nous plaît, ſe ſoit cependant reſervée comme un cas particulier le reſſort univerſel de la maturité des Fruits; c'eſt cette maturité, qui à nôtre égard eſt l'accompliſſement, & la perfection des productions de la terre; ſi bien que ſans elle tous nos ſoins, & toute nôtre induſtrie ne nous produiſent d'ordinaire que quelques eſpérances, la plûpart du temps trompeuſes, & illuſoires.

J'ay dit cy-devant qu'on commence d'avoir quelques Ceriſes précoces au mois de May; ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre, ils ſont ſeuls à paroître dans nos Jardins, & à faire tout l'honneur des régales de la ſaiſon; ils n'y ſont traverſez d'aucuns autres Fruits juſqu'à la fin du mois, que ſe fait l'ouverture du grand magazin des autres Fruits rouges; ceux-cy ſe mettent en poſſeſſion de durer tout le mois de Juin, & juſques vers la my-Juillet; car les Ceriſes précoces, qui ne paroiſſent guére que dans des pourcelaines, & en petite quantité, ſont ſuivies de prés par les Fraizes avec cette difference, que celles-cy, pour rencherir par deſſus ces Ceriſes qui les ont précédées, ſe produiſent avec une odeur charmante, & une abondance infinie, c'eſt à dire par pleins baſſins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, ſi elles venoient en auſſi petit équipage que leurs devanciéres.

De ces Fraizes, il en eſt de rouges, & il en eſt de blanches, celles-cy ne ſont bien meures, que quand elles ſont devenuës jaunâtres; à l'égard des autres, elles ne ſont bonnes que quand elles ſont parfaitement, & univerſellement rouges; mais ny les unes, ny les autres ne ſont de miſe, que quand elles ſont d'une groſſeur conſiderable.

Je puis dire en passant que les premiéres Fraizes meures sont aussi celles, qui ont fleuri les premiéres, & que les premiéres fleuries sont celles qui sont au bas de la tige, & par consequent les plus prés du corps de la plante, d'où pour les avoir toûjours & plus belles, & plus grosses, & meilleures, je tireray quelque instruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraizes naturellement venuës, dont tant de gens sont charmez, il se mêle vers la my-Juin des Framboizes tant rouges, que blanches, des Groseilles tant rouges, que perlées, des Guignes, & des Cerises; & de celles-cy il en est d'un peu plus hâtives, qui sont les moins bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet sont & plus grosses, & plus douces, & meilleures, soit pour la compote & la confiture, soit pour être servies cruës; les Bigarreaux se fourrent aussi de la partie, & même les Griotes: mais communément l'un & l'autre attendent, qu'à l'égard des autres Fruits rouges la presse soit un peu passée; ce n'est pas qu'ils ne peussent fort bien se présenter plûtôt, car en verité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux, & les Griotes: ceux-là sont bons, dés qu'ils sont à demi-rouges, mais celles-cy n'ont leur perfection de maturité que quand elles sont presque noires; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits la même chose, que nous avons dite pour les Fraises; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni, on l'appelle le mois des Fruits rouges, & on a raison: car de quelque côté qu'on se tourne on ne voit en effet que de ces sortes de fruits; nous avons dit que les marques de leur maturité c'est cette couleur rouge qui les envelope par tout; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immédiatement veu du Soleil, & qui est aussi le premier meur; enfin petit à petit cette couleur achêve de se répandre par tout; & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur à la reserve des Griotes, c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmy les Fruits rouges, ceux qui sont à noyau, quelques meurs qu'ils soient, ne se détachent pas pour cela deux-mêmes de la branche qui les a faits, comme font tous les autres fruits; ils s'y fanent, & s'y séchent plûtôt que de tomber, il faut, pour ainsi dire, les en arracher, & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de fruits rouges seroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le théatre de la maturité des fruits de la saison, si quelques Espaliers du midy en terres chaudes, & sablonneuses, ne commençoient à produire sur la fin de Juin des Poires de petit muscat, & des avant Pêches musquées.

Ces petites Poires ont une grande bonté, si on leur donne le temps de meurir: les premiéres marques de leur maturité se montrent en elles comme en toutes les autres Poires de chaque saison, c'est à dire auprés de la queuë; il faut qu'à cet endroit-là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer une pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge, qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à tomber d'elles mêmes sans aucune violence extérieure: pour lors il est bon de les cueillir, & en même temps de les manger. J'ay assez dit dans le chois des fruits ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne ſe donne pas le temps d'éxaminer ainſi le voiſinage de la queuë des Poires, pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces ſortes de Poires : & pour cet effet il faut, que les vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne ſoient venuës ny ſur un Arbre, qui ſoit univerſellement malade, ny ſur une branche qui le ſoit en particulier ; les Poires verreuſes ſont les premiéres à tomber, & à paroître meures ſans l'être veritablement; leur défaut n'eſt pas trop caché, il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant il n'en faut faire nul cas pour être de bons fruits.

Ainſi toutes ſortes de fruits, tant à noyau, qu'à pepin, meuriſſent plûtôt ſur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien ſains ; mais icy il ne faut pas ſe tromper à la groſſeur, car il arrive quelque fois, & ſur tout en fait de Pêchers, que les fruits de ces Arbres languiſſans ſont plus gros que ceux des Arbres vigoureux; & pour lors on doit ſçavoir, que telle groſſeur n'eſt, pour ainſi dire, qu'une bouffiſſeure, ou une eſpece d'hidropiſie, qui fait que dans la chair de tel fruits, qui ſont plus gros qu'ils ne devroient, il ne s'y trouve rien qui ne ſoit ou inſipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées le contraire de ce que nous venons de dire des Poires tombées; car toutes Pêches, qui d'elles-mêmes tombent, ou ſe détachent, ſont d'ordinaire paſſées, & par conſequent mauvaiſes ; ſi bien qu'il ne faut guére jamais les préſenter pour bonnes, quand même elles ne ſeroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette régle ne s'étend communément ny aux Pêches de petite eſpece, ny ſur tout aux violettes hâtives & tardives, ny aux Pavies ; ces ſortes de fruits, qui preſque jamais ne ſçauroient être trop meurs, ſont d'ordinaire tres bons, quand ils ſont tombés ; ainſi leur chute, quand elle n'eſt pas forcée, eſt une bonne marque de leur maturité, auſſi bien que de leur bonté.

La même choſe ſe doit dire de la plûpart des Prunes, puiſque réguliérement on ſecoüe les Pruniers, pour avoir de bonnes Prunes; veritablement cette maniére eſt plus pour les communes, que pour le Perdrigon, Roche-courbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualitez conſiſte à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'apetit des plus moderés ; or une chute violente, auſſi bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur, qu'il faut ſoigneuſement conſerver; c'eſt pourquoy les veritables curieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & diſons que la premiére partie, qui meurit en elles, auſſi bien qu'a tous les autres fruits, Poires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. C'eſt ce qui eſt d'ordinaire en dedans, c'eſt à dire ce qui eſt le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier meur : c'eſt tout le contraire de ce que nous avons dit des Poires, car icy tant s'en faut, que ce ſoit le voiſinage de la queuë, qui meuriſſe le premier, c'eſt d'ordinaire l'extrémité, qui eſt opoſée a la queuë, parce que c'eſt cette partie, qui eſt la plûtôt, & la plus long temps regardée du Soleil; bien que, quand ſes rayons ne donnent ſur aucun endroit de ces avant-Pêches, il ſemble que par la chaleur, qui régne dans tout l'air, elles meuriſſent également par tout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles ſe mettent à groſſir notablement (ce qu'on appelle prendre chair) & c'eſt en même-temps que non ſeulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais auſſi

une partie de leur poil vient à tomber, malheureusement pour ces pauvres petits fruits, ou plûtôt pour les goûts délicats, & connoisseurs, on prend, pour ainsi dire, au pied levé ces premiéres aparences de maturité, comme si en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille, qu'elles sont encore aussi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles soient moëleuses, comme elles le devroient être; aussi hors quelques-unes des premiéres, qu'on produit assez mal à propos, la plûpart passent par le feu, devant que de paroître sur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir icy, que toute Pêche qui ne prend pas la grosseur, que son espece requiert, tombe d'ordinaire, devant que de venir en maturité, ou si elle parvient à faire semblant de meurir, elle demeure avec une peau veluë, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles, qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas aussi oublier de dire que, comme peu de temps aprés que les fruits ont noüé, il en tombe d'ordinaire une assez grande quantité, aussi arrive-t-il souvent que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un assez bon nombre, & cela se fait quinze jours, ou trois semaines devant cette maturité, comme si l'Arbre se sentoit de luy-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par là, que le bon temps va venir; ainsi pour lors on voit communément assez de gros fruits tomber, dont ceux qui restent, n'en sont que plus beaux, & meilleurs, & comme nous avons dit, ils s'en seroient de beaucoup mieux trouvez, si le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On est ravi de voir dés la fin de Juin ces premiéres avant-Pêches meures, & d'en avoir assez long-temps, comme on le peut, si on en a plusieurs Arbres en differentes expositions; elles sont merveilleusement bonnes, quand elles sont bien conditionnées, tant pour la grosseur, que pour la maturité; mais assez souvent on a le déplaisir d'attendre ensuite jusques vers la fin de Juillet, pour voir les premiéres Pêches qui leur succedent, & ce sont celles qu'on appelle Pêches de Troye, Pêches, qui pourveu qu'elles soient bien meures, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux: ce qui annonce, ou déclare leur maturité, c'est ainsi qu'aux autres fruits premiérement, une augmentation nouvelle de grosseur: en second lieu, un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre transparent aux autres endroits: en troisiéme lieu, une peau fine, qui au toucher paroît douce, moëleuse, & pour ainsi dire satinée; que si une de ces marques luy manque, on peut dire avec verité, qu'on luy a fait tort de la cueillir si-tôt, n'étant pas en effet meure suffisamment.

On la traite assez souvent aussi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'est à dire, qu'on les cueille sur les moindres indices, sans attendre qu'elles ayent atteint le degré de bonté, qu'elles n'ont jamais que quand elles sont entiérement meures; tel défaut provenant, ou de l'ignorance, & friandise de celuy, qui cueille par envie de manger, ou de la simple avidité du gain dans le cœur, & dans les yeux de celuy qui se presse de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troye beaucoup d'autres sortes de fruits, mais le mois d'Aoust l'emporte sur luy pour l'abondance, car non seulement on voit une infinité de Prunes, mais aussi grand nombre de fruits à pepin; parmy-

parmy ceux-cy régnent les Cuisse-madame, les Gros-blanquet, les Sans-peau, les Espargne, les Oranges, les Bons-chrétien d'Eté, les Cassolettes, les Robine, les Rousselets, &c. dont la maturité se connoît, soit à leur cheute volontaire, soit au peu de résistance, qu'on trouve en les cueillant, soit enfin à un coloris jaune, qui se découvre dans leur peau, & sur tout aux environs de la queuë; parmy les Prunes, on conte les Perdrigon, les Mirabelle, Imperiale, Sainte Catherine, Rochecourbon, Reine-claude, Prunes d'Abricot. &c. à ces Prunes se joignent vers la my Août quelques belles Pêches, sçavoir premiérement les deux Magdelénes, la blanche, & la rouge, les Mignonne, les Bourdin, les Rossane, &c. & celles-là sont grosses; sçavoir en second lieu les Alberges tant la rouge, & la jaune, les Pêches cerises, l'une à chair blanche, l'autre à chair jaune, &c. il n'y a point d'autre marque particuliére de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troye, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge, & jaunâtre sans aucun mélange de verd, & sur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baisse, ou les souleve, ou les tire; tous ces fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la serre, tout au moins pour achever de meurir, car les Pêches ne meurissent point hors de l'Arbre, qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir, devant qu'elles ayent leur maturité parfaite, mais comme j'ay dit ailleurs, un jour, ou deux de repos dans la serre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir, pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de septembre est fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuse, Violettes Hâtives, Persique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanche-dandilly, & de plus les Brugnons, Pavies blancs &c. Il y a même quelques Pommes de Calville d'Eté, & quelques sortes de bonnes Poires, qui font icy compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dés le Jardin sçavoir les Fondantes de Bret, les Orange-brune, &c. Tout au moins se gardent-elles peu, les Poires molissent, & les Pommes cottonent, mais à dire le vray un peu de serre commence aussi dêtre necessaire à ces fruits à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé prés de la queuë, qui fera juger de leur maturité, s'il enfonce un petit.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore dequoy se faire valoir par les derniéres Pêches admirables venuës en plein air, ou au couchant, par les Nivet, & Violettes tardives, & mêmes par les gros Pavies rouges, & jaunes, sans oublier les belles jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions, les Beurré, Vertelongue, Doyenné, Lansac, Sucrever, Bergamotte, Poires de Vigne, Messire-Jean; &c. commencent icy à se signaler, mais ce n'est qu'aprés avoir fait quelque séjour dans les serres; nous en parlerons plus particuliérement, quand nous ferons le traité de ces serres, & en attendant cela il est à propos de parler des moyens de conserver, & transporter sains & sauves les fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la situation, qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conserver quelque temps.

POur achever ce que j'ay commencé, il ne me reste donc plus qu'à parler des moyens de conserver, autant qu'on peut, les bons fruits au sortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les transporter, s'il en est besoin ; à l'égard de la conservation, j'entens particuliérement ceux, qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux, qui étant extrémement tendres, & délicats ont achevé de l'acquerir hors du Jardin, les uns, & les autres perdans infiniment de leur lustre, & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, ou défleuris, écorchés, ou tachez de marques noires; tels sont les Figues, & les Pêches avec leur beau coloris, & leur chair si fine ; telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires Beurrées, qui sont tout-à-fait meures ; il n'est point icy question des autres fruits, qui ne sont, ny si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ny si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures, & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes, &c.

Je suppose, que chaque Figue, & chaque Pêche, & chaque Prune ayent été cueillies avec toutes les précautions, que j'ay cy-devant remarquées, en sorte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection; je suppose encore, qu'en les cueillant on les ait mises, par exemple, dans une Corbeille garnie de quelques feüilles tendres, & délicates, comme feuilles de vigne &c. & qu'on les ait placées chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particuliérement en fait de Pêches, & de Figues, car pour les Prunes elles ne sont pas assés lourdes pour se blesser les unes les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est à dire deux ou trois, ces sortes de fruits, & sur tout les Pêches, il les faut mettre dans un cabinet, ou dans une serre, qui soit seiche, propre, garnie d'ais, ayant toûjours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid: j'expliqueray cy-aprés les conditions d'une bonne serre ; il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un bon travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une maniére de matelas, prenant garde que cette mousse soit seiche : & n'ait aucune mauvaise odeur ; cela étant, chaque Pêche ainsi placé sur la mousse, se fait sa niche elle même, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse ny n'est pressée d'aucune de ses voisines ; j'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons, un jour aprés qu'on les a cueillies, & qu'elles se sont, comme on dit, mitonnées loing du Soleil, elles sont meilleures, qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore toutes tiédes; or quoy qu'elles craignent extrémement d'être souvent touchées, aussi bien dans la serre, que sur l'Arbre, cependant pourveu que ce soit une main adroite, qui les touche, elle n'en reçoivent aucune mauvaise impression ; c'est pourquoy pendant que ces Pêches sont dans la serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir, s'il n'y paroit aucune marque de pourriture, & ôter à

l'instant

l'instant toutes celles, qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les fruits dans la serre, ceux qui n'ont point ces sortes d'égards en perdent beaucoup par leur faute, la bonne situation des Pêches est d'être placées, non seulement sur la mousse, mais que ce soit sur l'endroit de leur queuë, les autres situations les meurtrissent; celle des Figues est d'être couchées sur le côté, rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là, de ce qu'elles ont de meilleur jus; à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifferemment bonne, aussi bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires, dont la figure est Pyramidale, est d'y être sur l'œil & d'avoir la queuë en haut; celles des Pommes, dont la Figure fait presque un cube parfait est indifferente soit sur l'œil, soit sur la queuë, qui réguliérement est fort courte; ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois tout nud, & souffrent même d'y être pour un temps les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à-ce qu'elles approchent de leur maturité; je ne leur veux sur tout aucun lit, ny aucune couverture de foin, ou de paille, à cause de la mauvaise odeur, qu'ils en prennent pour l'ordinaire; à l'égard du Raisin, rien ne luy est si avantageux que d'être pendu en l'air attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux solives, & cependant il n'est pas mal sur de la paille, bien entendu que pour en conserver jusqu'en Février, Mars, & Avril, il le faut avoir cuëilli, devant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vîte, bien entendu cependant que de deux, ou trois jours l'un il faut soigneusement éplucher les grains pourris.

La destinée de toutes sortes de Pommes les conduit volontiers jusqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes jusqu'en May, & Juin, par exemple les Reynettes, Apis, Pomme-roses, Francatu, &c. prenant garde, que la marque de leur grande maturité est d'ordinaire d'être un peu ridées, à la reserve des Pommes d'Api, & des Pommes-rose, qui ne se rident jamais; on connoît qu'elles sont meures, quand tout le verd, qui paroissoit à la peau, s'est changé en jaune.

La destinée des Poires pour la durée est extrémement partagée, celles, qui vont le plus loin, sont les Bon-chrétien, les Saint-Lezin, les Martin-sec, les Martin-sire, les Poires à cuire, & sur tout les Double-fleurs, & quelques Franc-réal, &c. J'en parleray plus amplement dans le traité des serres.

Nous avons marqué ailleurs, qu'elles sont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainsi il n'est pas necessaire de le repeter icy; les fruits rouges ont peu de temps à durer aprés qu'ils sont cueillis, les Fraises, & Framboises n'ont guére qu'une journée, les Cerises, Griotes, Bigareaux, Groseilles en ont peut-être une de plus; les bons fruits pour être servis proprement sur table demandent la méme situation, qu'on leur donne dans la serre, à la reserve des Poires qui demandent en cela quelque simmetrie agréable pour la construction des Piramides.

Avec les précautions cy-devant remarquées, on conserve aisément, & sans aucun embaras les fruits, autant qu'ils le peuvent être; il n'y a que les grosses gelées d'Hyver, qui soient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la serre, & donner atteinte aux fruits, or un fruit une fois gelé ne conserve plus aucune bon-

té, & tourne aussi-tôt en pourriture; ceux qui n'ont point de serre faite exprés avec tous les égards nécessaires, tels qu'ils sont expliquez cy-aprés, & qui n'ont, par exemple qu'un cabinet, ou quelque chambre à l'ordinaire, courent grand risque de perdre tous leurs fruits dans les temps fâcheux, s'ils n'ont un extrême soin de les couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave, jusqu'à-ce que le péril soit passé, & pour lors on sort ces pauvres prisonniers de leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est ici question ne regarde ny toutes les Poires, quand elles sont nouvelles cueillies, ny les Poires dures & cassantes, quoy que meures, pourveu que si c'est des Bon-chrétien d'Hyver, chaque Poire porte une envelope de papier, cette difficulté ne regarde non plus les Pommes quelles qu'elles soient, ces sortes de fruits quoy que mis pêle-mêle dans des hotes, ou des paniers, ou autres vaisseaux, souffrent aisément, & sans se gâter la voiture du cheval, & de la charette: il n'en est pas de même des Poires tendres, & Beurrées, quand elles sont meures, ou comme on dit en certaines Provinces, quand elles sont faites, elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel délicat & doüillet, demande qu'on les traite d'une maniére douce, délicate, & doüillette, comme si c'étoit, pour ainsi dire, de belles jeunes Demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit, ou les noircit, c'est à dire en un mot qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prélude nous conduit insensiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraizes, les Griotes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre demandent soit la voiture d'eau, soit les bras, ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que sur tout si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queuë, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre, mais qu'elles soient premiérement sur un lit de mousse, ou de feuilles tendres assez épais, & en second lieu, qu'elles soient envelopées chacune d'une feüille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place, & enfin que, si on en veut mettre plusieurs lits les uns sur les autres, il y ait entre deux une bonne séparation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feuilles; le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feuilles, & le tout envelopé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hote, ou du panier; le plus seur seroit de faire pour les Pêches ce que je m'en vay dire pour les Figues, mais il y a en cela un inconvénient qui est, que par ce moyen on n'en peut guére porter chaque fois; si ce sont des Figues, il faut avoir des corbeilles plates qui n'ayent qu'environ doux pouces de profondeur, on mettra dans le fond de ces corbeilles un lit de feuilles de Vigne, & on rangera ces Figues sur le côté, chacune envelopée d'une semblable feuille, prenant soin de les y ranger si proprement l'une auprés de l'au-

tre, que le mouvement du tranſport ne les puiſſe point ébranler de leur place avec cette précaution de n'en mettre jamais deux l'une deſſus l'autre, mais ce premier, & unique lit étant fait on le couvrira de feuilles, & enſuite d'une feuille de papier bien proprement rebordée tout autour de la corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite fiſſele, en ſorte que ce Fruit ſoit dans ſa corbeille hors de tout péril d'en ſortir par une agitation médiocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes ſur les autres ſans façon, ſoit dans un cueilloir, ſoit dans une corbeille, ou autre pannier, en ſorte que le fond ſoit bien garni de feuilles, ou d'orties, on couvrira tout le deſſus avec d'autres orties, auſquelles on aura ôté tout le gros coton, & cela fait on envelopera le tout avec du linge, ou quelque feuille de papier, qui outre cela ſoit lié de quelque petite fiſcelle.

Les Prunes ordinaires ſe tranſportent dans de grandes mannes, ou Paniers ſans autre façon, que de mettre deſſus, deſſous, & à côté, quelques feuilles.

On envoye des Prunes d'Abricot, de Tours à Paris, par les chevaux des Meſſagers avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boëtes pleines d'hoüate, & chacune envelopée encore ſéparément de hoüate, mais cet expédient eſt cher, & n'en fait guére venir tout d'un coup.

Les Fraizes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprés, & garnis de feuilles dans le fond, & tout autour, on ſe contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela pluſieurs dans des paniers, ou dans des inventaires couverts de quelque grand linge ſuivant la grandeur de ces paniers.

On tranſporte le Raiſin, ſoit Muſcat, ſoit Chaſſelas, ſoit Corinthe de la même façon à peu prés que j'ay cy-deſſus marqué pour les Pêches, ou même avec moins de précaution : car il n'eſt pas trop néceſſaire de ſeparer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoye quelquefois du Muſcat dans des Provinces fort éloignées, & on le met dans des caiſſes pleines de ſon, & portées par des chevaux, ou des mulets, en ſorte que les grapes ne ſe touchent point l'une l'autre, mais c'eſt une dépenſe qui ne ſe fait que pour des Roys, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le tranſport de nos principaux fruits, quand il n'eſt queſtion que de les envoyer à une journée au plus, je me ſers volontiers de certaines hotes quarrées diviſées en dedans par pluſieurs étages qui ſont éloignés l'un de l'autre, autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de fruit; ces hotes ſont ou d'ozier bien ſerré, & cela étant il n'y faut point d'autre envelope pour les garentir de la poudre des chemins, ou d'ozier à claire voye, & cela étant il leur faut une envelope de toile cirée, & de plus ces hotes s'ouvrent ou par déhors en forme d'un petit armoire, ou par deſſus, & cela étant on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat enſuite un petit couvercle, qui en même temps ſert de clôture pour ce premier étage, & de fond, ou planché pour le ſecond, & ainſi juſqu'au dernier d'en haut : on y met, quand on veut une petite ſerrure, ſur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les fruits ſont envoyez, & l'autre à celuy qui les envoye, moyennant quoy les fruits font leur voyage en toute ſeureté.

CHA-

CHAPITRE IX.

Des Serres, ou Fruiteries.

SI dans la saison que les Potagers charment le plus par la verdure, & par la propreté qui les embelissent, il est cependant vray de dire que ce sont les Fruits qui en font la principale beauté, de quel avantage, ou plûtôt de quelle consolation ne doivent point étre ces fruits, quand au fort d'un Hyver triste, & mélancolique on s'en trouve une assez honnête provision, & qu'on s'en trouve méme de beaucoup meilleurs que ceux, que l'Eté a fourni; il n'en faut pas faire les fins, les fruits font sans doute une des plus fortes passions de tous tant que nous sommes, qui croyons volontiers que, comme ils sont délicieux au goût, aussi sont-ils utiles à la santé; les Médecins qui nous doivent donner des régles contre les infirmitez, bien loin de combattre cette opinion, l'établissent comme infaillible, & souvent ordonnent l'usage des fruits comme des remedes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'huy la mode d'étre curieux de fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à en élever; la nature prend, ce semble, plaisir à favoriser cette curiosité, elle produit tous les ans grande abondance de fruits, nous n'en avons que trop l'Eté; l'Automne en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte, & infertile, il s'agit donc sur tout de sçavoir garder de mauvaise fortune ceux qui ne sont bons que long-tems aprés étre cueillis, ils ont un grand voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courre, il faut non seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrémement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre nous avons à empêcher le mauvais goût qui peut deshonorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâtés; ce lieu s'appelle tantôt serre, & tantôt fruiterie; sans doute qu'il a ses regles, & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets; vray-semblablement je dois connoître ce qui en est, veu la grande, & ancienne aplication que j'ay en fait de Jardins, & par consequent je ne manquerois pas d'étre blâmé, si je ne m'étudiois à dire icy ce que mon expérience m'a appris à l'égard des serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succez qu'on y doit esperer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis méme des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me récrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux non seulement à raison de la matiére, mais aussi à raison de la main qui s'y est signalée; qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais qu'au moins on laisse au curieux de Jardinage la liberté de vanter sa Fruiterie qui fait son cabinet; ce n'est pas qu'il ait ny Originaux, ny Antiques à y montrer, bien loin de-là, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des modernes excellens, c'est à dire, que ce sont des productions de la nature, qui

se renouvelle, & se rajeunit tous les ans; productions qui ne sont, veritablement, pour ainsi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des temps, mais qui cependant surpassent le merite de ces originaux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ses premiers coups d'essay s'est pleuë à les repeter autant de fois qu'elle a peu, comme si en effet elle s'étudioit à faire toûjours de mieux en mieux, jusques-là méme qu'elle se laisse un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribuë tout de bon à la perfection de ses nouveaux enfans.

Cela étant, on ne peut, ce me semble, disconvenir que ce cabinet ne mérite d'être veu, & dans la verité y a-t-il rien de plus agréable à voir que cette serre, où dés l'entrée de la porte on découvre premiérement une maniére de chambre bien tournée, & dont la grandeur est proportionnée au besoin qui l'a fait faire, où l'on découvre ensuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & est commode, & necessaire pour dresser les corbeilles, ou pourcelaines qu'on veut servir, où l'on découvre enfin les quatre murs de cette serre garnis de tabletes bien ordonnées, ces tabletes dans l'Automne, & l'Hyver chargées de beaux fruits; ces fruits diversement placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur espece, & leur maturité par raport à la suite des mois, ainsi voit-on les Bergamottes en un endroit, les Virgoulés en un autre, là les Ambretes, icy les Epines, là les Leschasseries, icy les Saint-germain, là les Bon-chretien, icy les Bugi, là les Poires à cuire, icy les Pommes avec les mémes distinctions des Poires, là les fruits tombez, icy ceux qui ont été bien cueillis; là ceux du Nord, icy ceux des bons Espaliers; là ceux des Arbres de tige, icy ceux des Buissons; là les fruits meurs dans un tel mois, icy ceux qui ne le sont pas si-tôt, &c. avec cet ordre perpétuel que ceux qui ont atteint leur maturité sont toûjours à portée tant pour la main, que pour la veuë, & que les autres, qui ne le sont pas sont encore, logez plus haut, c'est à dire, sur des tabletes plus élevées, & c'est là qu'ils attendent la saison qui les doit meurir, & par consequent les faire décendre à la place de ceux qu'on ne voit plus;ils ont disparu ces premiers aprés avoir fait leur devoir, & fini leur carriére : mais en voicy d'autres qui sont tous prêts à leur succeder, & de venir, pour ainsi dire, chacun à leur tour servir le quartier qui leur est destiné.

Enfin cette largesse que nôtre curieux fait à ses amis (car il aime sur tout à donner de ce qu'il a) n'a-t-elle point quelque privilége qui éleve le merite de son cabinet au dessous de ces autres, dont on ne raporte que de simples idées, & où bien loin qu'on y fasse des liberalitez, tout au contraire le curieux fait profession d'être serré; il n'en vient jamais à faire montre de son trésor que malgré qu'il en ait, on n'aperçoive en luy un fonds d'inquiétude qui vient quelquefois de la peur d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas crû aussi riche, qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir qu'elles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me semble que la premiére consiste à être impénétrable à la gelée; le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemy mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jetter.

Il s'ensuit donc pour la seconde condition, que cette Fruiterie doit être exposée sur tout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord luy seroit tres-pernicieuse.

Il s'ensuit pour troisiéme condition, que les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garentiroit pas de la gelée.

Il s'ensuit pour quatriéme condition, que les fenêtres, outre les paneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans les temps du peril l'air froid de déhors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne sçauroit icy avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en une nuit de gelée un désordre infini; je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mémes raisons, que j'ay assez amplement établies dans le traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-étre n'ont pas été assez éxactement observées, car la chose est tres-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele, & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire; si cette eau ne gèle point, il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celuy de Janvier, & Fevrier 1679. & sur tout celuy de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniére reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiére, il a falu étre bien soigneux & bien prévoyant, pour ne s'y pas laisser attraper ; un bon grand Thermometre placé en déhors à l'exposition du Nord est icy tres-necessaire ; il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme, & sixiéme degré, & méme au septiéme, & huitiéme, une premiére nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit faire tout craindre, & ainsi dés le lendemain d'une premiére nuit fâcheuse servons nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mousse bien séche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne les puisse atteindre, & méme si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid, & en tous ces cas prenons soins de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dés que le temps est radouci, & continuons d'ôter ceux qui sont meurs, & ceux qui se gâtent ; la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un aprés l'autre.

Aprés nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'est icy la cinquiéme condition ; le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, &c. Tout cela est extrémement à craindre, & ainsi il faut, que nôtre serre en soit tout-à-fait éloignée; un certain goût de renfermé avec un odeur de plusieurs fruits mis ensemble font encore un grand désagrément, & partant il faut, que non seulement la serre soit bien percée, & assez élevée, une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure, il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est à dire aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre, soit la nuit soit le jour, un air nouveau de déhors, quand il est bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celuy qui est renfermé de longue main.

Pour

Pour sixiéme condition, je croy pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne sont pas propres, pour faire une serre, la Cave à cause d'un goût de moisy, & d'une chaleur humide, qui en sont inséparables, & font une grande disposition à la pourriture; & le grenier à cause du froid, qui peut aisément pénétrer au travers de la couverture, & ainsi un rez-de-chaussée nous accommode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessus, dessous, & aux côtez.

Joint à cette sixiéme condition, que la serre doit être souvent visitée de celuy, qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main; c'est à dire d'être commodément placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à décendre.

La septiéme condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faisant bande à part: la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en voir aussi beaucoup d'une seule veuë.

Je veux aussi pour huitiéme condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de déhors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une pétite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'apperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour neuviéme condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire éxactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour dixiéme condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien seiche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniére de nid, ou de niche particuliére, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ses voisins; car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agréable de les voir tous rangés chacun sur leur baze, c'est à dire sur la partie, où est l'œil à l'opposite de la queuë, que de les voir pêle mêle couchés sur le côté.

Je demande pour derniére condition, qu'on ait grand soin de nettoyer, & balier souvent nôtre serre, d'en ôter les toiles d'aragnées, d'y tenir de petits piéges contre les rats, & les souris, & méme il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domestiques.

Cette serre, dont l'intention a été particuliérement pour les fruits d'hyver, sert aussi fort utilement, & pour ceux d'Automne, soit Poires, soit Raisins, & pour ceux d'Eté, soit Pêches, Pavies, Prunes, &c. ceux-cy à mon gré étant, comme j'ay dit cy-devant, beaucoup meilleurs un jour aprés avoir été cueillis, que le jour méme qu'ils l'ont été, ils acquiérent dans la serre un certain frais, qui leur sied merveil-

leusement bien, & qu'ils ne sçauroient avoir, pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or comme, generalement parlant, les fruits dignes de nôtre curieux, ne viennent dans la serre que quand ils ont acquis l'une des deux maturités, qui leur conviennent, sçavoir pour les fruits d'Eté la maturité prochaine, qui les fait expedier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne, & d'Hyver, la maturité éloignée, qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs comme c'est la maturité prochaine, qui est de plus grande consequence, tant pour ces bons fruits, qui périroient miserablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins, & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en cecy l'heure du Berger; il s'ensuit de là qu'il faut achever de donner icy les marques infaillibles qui peuvent faire connoître cette maturité, j'ay cy-devant expliqué celle de la plûpart des fruits, qui ne passent pas Septembre, & Octobre, sçavoir pour le reste des Poires d'Eté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres, qui se gardent depuis la Toussaints jusques à Pâques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré-vert, &c. & aprés elles les Petit-oin, les Lansac, les Marquises, les Bergamottes, les Amadottes, & méme les Besidéri, & les Grosses queuës, &c. sont les premiéres, qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré-verd, & autres, qui ont commencé de meurir en Octobre, fait sortir de la serre ce qui vient à meurir chaque jour, à celles-cy, sçavoir aux Petit oin, Marquise, Rousseline, Lansac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans la peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grosse-queuë, Besideri, &c. & l'humidité sur la peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y déclare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce ce que nous voulons sçavoir de ces derniéres sortes de fruits, il n'est question que de les examiner toûjours, ou au moins de deux Jours l'un, & cette régle de reveuë pour la maturité doit être suivie dans les mois suivans pour tous les autres fruits, qui restent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à se faire remarquer, cette reveuë étant de plus necessaire, pour ôter ceux qui viennent à pourrir.

Les Loüise-bonne, Espine-d'hyver, Ambrette, Leschasserie, Saint-Germain, Virgoulé, même les Martin-sec, & Bon-Chrétien d'Espagne, avec les Pommes de toute sorte, de Capendu, soit gris, soit rouge, soit blanc, les Pommes de fenouillet, les Calville d'Automne, quelque Api, & quelques Reynettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniére d'empressement à meurir, d'abord que le mois de Decembre est venu, il se mêle un peu de jaune, & de rides aux six premiéres especes, qui font juger, que si le pouce en faisant sa fonction ne s'y oppose pas, elles sont bonnes à servir, mais jusques-là, il ne les faut pas hazarder, le coûteau en y entrant feroit un bruit de reproche à ceux, qui les voudroient entamer plûtôt, il y a beaucoup à craindre en ces sortes de Poires, du côté du défaut de mollir, auquel elles sont sujettes, & sans doute qu'elles surprennent souvent ceux, qui ne les examinent pas rigoureusement tous les jours.

A l'égard des Martin sec, & des Bon-chrétien d'Espagne, il en est de même

dans

dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier pour le Portail, tout auſſi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps eſt venu, & elles ſont menacées de paſſer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles ſe maintiennent aſſez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet, & les Reinettes déclarent leur maturité d'abord, qu'elles deviennent extrémement ridées, les Api déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte ſe change en jaune.

Les Calvilles commencent, ce ſemble, à devenir plus légéres, & leur pepin à ſe détacher, & à ſonner en les ſecoüant, quand elles viennent à meurir, elles ſe peuvent vanter d'être long-temps bonnes, auſſi bien que les Reinettes, qui ont jauni ſans ſe rider, & ce ſont des qualitez admirables en ces ſortes de fruits.

J'avertis icy, qu'il ne faut pas ſe rebuter à târer fort ſouvent les Poires tendres, & fondantes de cette ſaiſon, les pareſſeux, & négligens tombent à cet égard dans de grands inconvéniens.

Les fruits,qui ont reſiſté au pouce pendant le mois de Decembre viendront enfin à luy céder chacun à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les épines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuſes, inſipides, en un mot périront ſans avoir pû achever de meurir, perte cruelle pour nôtre curieux, car en verité c'eſt une des meilleures Poires, que nous ayons.

J'ay fait des obſervations importantes à ſon égard, & de quelques autres pareillement dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Louïſe-bonne ne jauniſſent guére, non plus que les Vertelongues de Septembre & Octobre, mais elles ſe rident, & deviennent douces, moëleuſes, & agréables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes, qui molliſſent, devant que d'avoir jauni, & ce ſont particuliérement celles, qui ſont venuës au Nord, ou en Buiſſon, & ſur tout à des Arbres greffés ſur franc, & trop touffus, celles-cy, auſſi-bien que toutes les autres des Eſpaliers du Nord, ont particuliérement beſoin de ſucre, pour corriger le défaut de bon goût, qui leur manque, ſans que pour cela elles ceſſent d'avoir bien de l'eau.

Les Gros-muſc d'hyver, & les Portail ont quelques amis, l'un & l'autre ſe mocquent de l'habilité du pouce, mais la couleur jaune des premiéres, & un peu de rides, ou de pourriture aux autres; invite leurs partiſſans à ſe ſervir de leur mérite, quel qu'il ſoit.

Un des principaux ſoins, que je prends, en rangeant mes fruits dans la ſerre, eſt non ſeulement de mettre chaque eſpece en differentes tablettes, ou ſi j'en mets pluſieurs ſur une même, elles y ſont diſtinguées par des ſéparations de tringles, mais auſſi de faire cette diſtinction parmi les fruits d'une même eſpece, que premiérement les fruits tombez avant le temps (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier, & hors de veuë; ils ſont ſujets à être vilains à voir, en ce qu'ils ſe rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'eſt à meſure qu'ils ſont tombez plûtôt, ou plûtard; mais d'ordinaire ils meuriſſent enfin, & c'eſt aſſez long-temps aprés les autres de leur eſpece, je ne puis m'empêcher de leur

rendre cette justice, & de dire, qu'assez souvent ils ont une bonté parfaite sous une peau fanée, vilaine, & ridée, & particuliérement si leur cheute n'est que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Poires de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunez, qui sont ceux du Nord, parce que réguliérement les fruits des bons Espaliers meurissent les premiers, ceux des Buissons vigoureux les suivent avec cet ordre, que ceux des Buissons greffés sur coignassier marchent devant ceux des Buissons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précedent les uns & les autres.

Enfin les Fruits des Arbres de tige succedent, & quelquefois méme se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous, maxime universellement vraye, à la reserve des Prunes, & des Figues, comme j'ay déja dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raison viennent à meurir les derniers.

Les Bons-chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre, laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée, pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant à meurir, & à se rider si peu que rien vers la queuë : quand le Bon-chrétien est parfaitement meur, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez meur, il demeure extrémement pierreux, il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril ; les Bugi, & les Saint Lezin, & les Martin-Sire s'y joignent pour fermer le théatre de la maturité des Poires, les Bugi en Mars & Avril font un tres-grand plaisir avec leur chair tendre pleine de beaucoup d'eau, quoy qu'un peu aigrelette ; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid, les noircit entiérement, & les rend aussi hydeuses à voir que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particuliérement quand elles commencent à jaunir avec cette prévoyance de rebuter celles, qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles, qui étoient saines ; ainsi les Franc-réal, Petit certeau, les Carmelites ou Mazuer, & sur tout les Double-fleur, qu'on doit regarder comme les principales parmy celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toûjours prêtes à bien faire ; les Poires de Livre & d'Amour, les Angober, les Catillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du sucre, & la chaleur du feu, mais ce n'est jamais, sans qu'il y reste un peu d'acreté, dont les goûts délicats ne s'accommodent guére.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne, & les Reinettes, mais elle n'est pas si heureuse pour les Capendu, & Fenouillet, la douceur de celles-cy est cause de ce défaut, & un petit goût relevé, qui est aux autres, fait leur principal mérite au sortir du poëlon.

CHA-

CHAPITRE X.

Des maladies des Arbres fruitiers.

IL paroît que c'eſt une loy univerſellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun eſt ſujet à quelques accidens, qui l'empéchent de joüir d'une ſanté perpétuelle, & toûjours également vigoureuſe; delà vient que ce n'eſt pas ſeulement parmy les hommes, & parmy les autres animaux, qu'on voit aſſez ſouvent de differentes maladies: la condition des Vegetaux, & particuliérement celle des Arbres fruitiers les aſſujettit auſſi à de certaines infirmitez, qui les déſolent, & qu'on pourroit bien baptiſer du nom de maladies, des feuilles jaunes hors de ſaiſon, des jets nouveaux noirciſſans, & mourans à leur extrémité dans les mois d'Aouſt, & de Septembre, des fruits demeurans petits, ou tombans d'eux-mémes &c. ce ſont comme diſent les Médecins autant de ſimptomes parlans, & indiquans l'indiſpoſition du pied. Or parmy ces infirmitez, il y en a qui peuvent étre guéries avec le ſecours de quelques remedes, il y en a auſſi qui paroiſſent juſqu'à préſent incurables, puiſque tout ce qu'on y peut faire a toujours été inutile; peut-être qu'enfin ſe découvrira-t'il quelque habile homme, dont les lumiéres & l'expérience nous délivreront de l'opprobre, qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou au moins dignes de pitié: cependant puiſqu'il n'eſt que trop vray, que nos Arbres ont à craindre différentes maladies, les Jardiniers ſeroient ſans doute coupables, s'ils ne les étudioient, pour ſe mettre en peine des remedes qui ſont ſouverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres; & ſi connoiſſans ces remedes, ils n'étoient pas ſoigneux de les apliquer au beſoin: car en vain auroient-ils élevé des Arbres dans leurs Jardins, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeuneſſe, faute de les ſçavoir guérir, & remettre dans leur premiére vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens, qui arrivent à nos Arbres, ſans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues pluyes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des greſles, &c.

Je croy devoir dire premiérement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en general, & en ſecond lieu, qu'il y en a de particuliéres pour chaque eſpece particuliére; les maladies communes conſiſtent, ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroiſſent languiſſans, ou en une attaque de gros vers blancs qui ſe forment quelquefois en terre & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voiſine; ces méchans petits inſectes, qu'on appelle des tons, font à la longue un ſi grand déſordre; que l'Arbre qui en eſt attaqué, & qui avoit toûjours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir ſans reſſource.

Les maladies particuliéres ſont, par exemple aux Poiriers d'Eſpalier, quand leurs feuilles ſont attaquées de ce qu'on appelle tigres, aux autres Poiriers comme aux Robines, petit-Muſcat, &c. quand il leur vient des chancres tantôt à la tige, & tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & ſur tout aux Péchers, quand ils ſont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle ſe met, ſoit les branches, ſoit la tige, & ſi malheureuſement elle attaque l'endroit de la greffe, qui

assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe, sans que personne s'en apperçoive : car l'Arbre paroît toûjours en bon état, pendant qu'il reste encore quelque petit passage à la seve ; mais enfin cette gomme empéchant qu'il ne monte plus aucune seve aux parties supérieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé meurt subitement, tout de méme que si c'étoit une espece d'apoplexie qui l'eût suffoqué.

De plus, certains Pêchers sont encore attaquez de fourmis, & de pucerons verds qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter; tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premiérement toutes recroquebiller, & ensuite sécher, & tomber; n'avons-nous pas aussi des roux-vents qui brouïssent en de certains Printemps, séchent, & pour ainsi dire brûlent tous les nouveaux jets, en sorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée, paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verds, sont garnis de belles feüilles, & continuent à faire de beaux jets ; d'un autre côté les Arbres les plus vigoureux ne sont-ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entiérement coupée par un petit insecte noir, & rond, qu'on appelle coupe-bourgeon , ou autrement lisette.

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrémement: mais ce n'est pas assez de les avoir mis en seureté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même saison d'Hyver d'avoir le bas de la tige rongé de rats, & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux avec les laires, les perçoreilles, les limaçons, font d'autres persecutions violentes, & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est à dire pour les fruits qui approchent de maturité , & sur tout pour les Pêches, & les Prunes; les Groseilliers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers qui sont une maniére de petites chenilles vertes qui se forment vers les mois de May, & Juin au derriére de leurs feüilles, & les mangent d'une si étrange maniére, que ces petits Arbustes en sont entiérement dépoüillez, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garentir des grandes ardeurs du Soleil d'Eté, vient à être avorté, sans pouvoir parvenir à maturité.

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage , & y font des désordres infinis, par exemple les Fraiziers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont, pour ainsi dire traîtreusement attaquez dans leurs racines par ces misérables tons qui les assassinent , & les tuënt.

Les plantes potagéres, & sur tout les Laituës, les Chicorées, &c. ont toûjours ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquerir leur derniére perfection.

Les Artichaux combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'Eté, & des mulots qui rongent leurs racines d'Hyver.

Les Limaces tant les longues jaunes, que les longues grises noirâtres, & les petites blanches qu'on nomme vulgairement des loches, mangent entiérement les Laituës, & Chicorées nouvellement plantées, & cela sur tout pendant les temps pluvieux.

L'Oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs par de petits pucerons noirs qui percent toutes les feüilles, si bien qu'elles deviennent entiérement inutiles.

Il

Il n'est pas jusqu'aux choux qui ne soient, pour ainsi dire, des-honnorez par les chenilles vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feuilles; mais présentement il n'est question que de traiter de ces sortes de maladies, qu'on peut guérir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potagéres, celles-là viennent constamment ou par le defaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture, & de la taille mal-faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre, qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en le plantant.

Il s'ensuit donc premiérement que la terre pour contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'est devenuë à force d'être usée, ou quand elle est trop séche, ou trop humide, ou enfin quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remédier à ces sortes d'inconvéniens, je dis que, si la terre est infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur, le Maître a tort d'y avoir fait des Plans, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette, il n'y a que le seul expedient d'ôter cette terre, & y en faire porter d'autre qui soit meilleure; heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, en sorte que le transport ne soit pas long, ny la dépense grande; à l'égard de celle qui est usée, vray-semblablement il y en a d'autre tout auprés dont on se peut servir à moins qu'on ne veüille donner à celle-cy des deux, & trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est fâcheux de perdre un si long-temps; que si on prend le party de faire ce changement de terre sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même temps retailler courtes la moitié des racines, se contenter de cela pour une premiére année, & au bout de deux ans on fera la même chose à l'autre moitié de cet Arbre: rien n'use tant la terre que les racines d'Arbres qui sont long-temps dans un même endroit, ou sur tout les racines d'Arbres voisins, & particuliérement de palissades de charme, ou d'orme; il faut de toute necessité que les Fruitiers languissent, ou périssent, si ce voisinage subsiste.

Que si la terre est seiche, & legere, le remede pour l'améliorer est de l'humecter, soit par de frequens arrosemens, ou par des chûtes d'eau artificielles, soit par sçavoir profiter des pluyes, en disposant des égoûts qui puissent mener les eaux pluviales dans les labours, ainsi que j'ay dit ailleurs dans le traité des terres.

Si la terre est trop humide, il faut élever les endroits, où sont les Arbres, & faire des rigoles plus basses, qui reçoivent les eaux, & les sortent du Jardin par pierrées, ou aqueducs, comme j'ay fait au Potager de Versailles.

Si la terre est en trop petite quantité, il faut l'augmenter, soit du côté des racines en y foüillant pour ôter le méchant fond, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par dessus la superficie en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainsi racommodées, sans doute que les Arbres y deviendront ensuite plus sains, & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple les Poires sur Coignassiers en certain fond jaunissent toûjours, quoy que la terre y paroisse assez bonne; c'est un avertissement certain qu'il les faut ôter, pour y en remettre d'autres sur franc, ceux-cy sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent

mieux d'un terrein médiocrement bon, que ne font pas les autres.

Si les Pêchers sur Amandiers gomment trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que sur Prunier; s'ils ne réüssissent pas sur Prunier dans les terres sablonneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffez sur Amandier.

Que si d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches en sorte qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à-ce qu'on voye, qu'il se remet à faire de beaux jets, & que réguliérement cette taille se fasse en rabaissant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confusion dans le milieu, & s'attachant de plus à suivre les maximes que j'ay établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter, que par exemple le pied en fût chancreux, chetif, & à demy mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du temps à perdre, si on veut attendre qu'il se rétablisse à la longue, il le faut ôter au plûtôt, & en remettre un meilleur a la place.

Si l'Arbre étoit bon en soy, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expédient est de l'arracher, luy tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les régles.

Et un grand remede pour tout cela est d'avoir toûjours quelques douzaines de bons Arbres en manequins, pour en remettre de nouveaux tous venus à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaquez de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un coûteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de vache avec une envelope de linge par dessus, il s'y fera une maniére de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera gueri.

Si ce sont des chenilles qui fassent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des piéges, soit ratiéres, & souriciéres, soit quatre de chifre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entiérement, & y remettre ensuite de la terre neuve, aprés avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmy les maladies incurables de nos Arbres, je conte premiérement la grande vieillesse, quand par exemple un Poirier, ou un Prunier à servi pendant les trente, quarante, & cinquante années, il faut conter qu'il a atteint une vieillesse décrepite, & qu'ainsi son temps est fait, & sa carriére parcouruë, il n'y a plus d'esperance de retour, il le faut ôter, sans laisser même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toûjours voir au même endroit.

Je conte en second lieu, les tigres qui s'attachent au derriére des feuilles des Poires d'espalier, & les desséchent à force de manger toute la matiére verte qui y étoit; il n'y a sorte de lessive de choses fortes, acres, corrosives, & puantes, comme de ruë, de tabac, de sel, de vinaigre, &c. dont je ne me sois servi pour laver les feuilles, & les branches, j'y ay employé de l'huile par l'avis de quelques curieux, j'y ay fait des fumées de souffre par le conseil d'autres, j'ay brûlé des vieilles feuilles,

j'ay

j'ay ratiſſé l'écorce des branches, & de la tige, où la ſemence s'attache, tous les jours même j'eſſaye d'imaginer quelque nouvel expédient, & enfin j'avouë de bonne foy, & à ma grande confuſion, que je n'ay jamais réüſſi à rien; il reſte toûjours en quelqu'endroit quelque ſemence de ce petit inſecte, & quand les mois de May, ſont venus, cette ſemence éclot par la chaleur du Soleil, & ſe multiplie enſuite à l'infini, & partant de deux choſes l'une, ou il faut ôter entiérement les Poiriers d'Eſpalier, ce qui eſt un remede tres-violent, & ſur tout pour les petit-Muſcat, Bergamote, Bon-chrétien d'Hyver qui ne réüſſiſſent guére bien hors de là, ou il faut ſe conſoler d'y voir ces tigres, ſe contentant ſeulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & nétoyer les Arbres autant qu'il eſt poſſible.

Je conte en troiſiéme lieu, pour maladie incurable la gomme qui ſe met aux Pêchers, & autres fruits à noyau; ſi elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'eſt pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux, ou trois pouces au deſſous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniére de cangréne ne gagne plus loin, cemme elle feroit infailliblement; ſi elle eſt ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le ſeul, & unique expédient qu'on y puiſſe trouver, eſt de n'y plus perdre de temps, & par conſequent d'ôter entiérement tel Arbre, & faire au ſurplus ce que j'ay conſeillé pour les changemens de terre, & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident extérieur, par exemple d'une playe qui s'eſt faite par inciſion, par écorcheure, & quelque-fois elle vient d'une mauvaiſe diſpoſition intérieure; au premier cas, cette gomme n'eſt autre choſe qu'une ſeve extravaſée qui eſt ſujete à corruption & pourriture, du moment qu'elle ceſſe d'être renfermée dans ſes canaux ordinaires, qui ſont l'entre-deux du bois, & de l'écorce, pour lors le remede en eſt aiſé, & ſur tout quand le mal n'eſt qu'à quelque branche; je l'ay dit dans l'article précedent, ſi le mal eſt à la tige, aſſez ſouvent il ſe guérit de luy-méme par un calus, ou ſuite d'écorce nouvelle qui ſe fait à la partie bleſſée, quelque-fois auſſi il eſt à propos d'y mettre un emplâtre de bouze de vache, avec une envelope de linge, pour y laiſſer le tout enſemble juſqu'à-ce que la cicatrice ſe ſoit fermée: ſi la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle eſt à la tige, ou aux racines.





TRAITÉ DES GREFFES DES ARBRES, ET DES PEPINIERES.

CHAPITRE XI.

DES GREFFES.



JE ne puis penſer à ce qui s'appelle greffer des Arbres, & à l'avantage qui en revient pour l'embelliſſement de nos Jardins, qu'auſſi-tôt je ne me repreſente,comme autant de Sauvageons à greffer, les jeunes gens qui ſont à inſtruire; il ſemble en effet que, comme la plûpart des Arbres, devant que d'avoir été greffez, ne produiſent naturellement que de méchans fruits, auſſi la plûpart de la jeuneſſe, devant que d'avoir été inſtruite, ne ſe porte naturellement qu'à de méchantes actions, mais l'éducation venant, comme une maniére de bonne greffe, à leur inſpirer des ſentimens conformes à la raiſon, elle les diſpoſe, & les accoûtume inſenſiblement à la vertu, en même temps qu'elle les purge, & les dépoüille de leurs mauvaiſes inclinations; ſi bien qu'enſuite éclairez qu'ils ſont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne ſente ſon bien, & qui n'ait l'approbation des ſages; & partant comme l'éducation eſt le chef-d'œuvre de la morale, auſſi ne peut-on diſconvenir, que l'Art de greffer ne ſoit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage. *

L'Orateur Romain conformément à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliquez devant luy, s'eſt fait honneur de parler de cette invention en des termes ſi nobles, & ſi éloquens, que toute la poſtérité en eſt charmée; † en effet il marque agréablement l'eſtime ſinguliére qu'il en faiſoit, ſans que cependant il paroiſſe nulle part, qu'il ſe ſoit arrêté à loüer ſon ancienneté, voulant apparemment nous donner à juger par ce ſilence, qu'à peine en ſçait-on l'origine, & que ſans doute ce n'eſt qu'au hazard tout pur, à qui elle eſt deuë; auſſi eſt-il vray, que nos Livres d'Agriculture ne diſent preſque rien à cet égard, qui ſoit capable de nous y donner d'agréables & d'utiles lumiéres; car par exemple que me ſert-il de croire avec Theophraſte,

* Cultus, & in primis ſuccos emendat acerbos. &c. *Ovid. lib. de remedio amoris.* Sponte ſuâ quæ ſe tollunt in luminis auras, infœcunda quidem, ſed læta & fortia ſurgunt. Quippe ſolo natura ſubeſt. Tamen hæc quoque ſi quis inſerat &c. *Et paulo poſt.* Exuerint ſilveſtrem animum, &c. *Georg lib 2.*

† Nec conſitiones modo delectant, ſed etiam inſitiones, quibus nihil invenit Agricultura ſolertius. *Cic. de ſenectute.*

ophraſte, que ce qui a donné la premiére idée de greffer, & d'avoir veu que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit ſorti un autre Arbre d'une eſpece toute differente; cet Autheur, qui pour appuyer ſon ſentiment, veut faire valoir une telle avanture, prend plaiſir d'en faire l'Hiſtoire tout au long, c'eſt pourquoy il ajoûte, qu'un oiſeau ayant avallé un fruit tout entier l'avoit enſuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux l'y avoient fait germer & croître, en ſorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même eſpece de celuy, d'où ce fruit étoit originairement venu, & qui par conſequent étoit entiérement different de cet Arbre creux, qui avoit donné naiſſance, & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Que me ſert-il auſſi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plûtôt de ce qu'un Laboureur, qui étoit fort bon ménager, voulant conſerver ſa piéce de terre contre le dégât, qu'il devoit craindre de déhors, ſi ſon champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une paliſſade de perches vertes & que pour garentir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus long-temps, il s'étoit aviſé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchaſſer, comme il fit, l'extrémité inférieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre ſon attente la ſeve qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit ſervi de nourriture à ces perches, tout de même, que ſi ç'eût été un fond de bonne terre, en ſorte qu'avec le temps, elles y étoient devenuës de grands Arbres.

Or Pline ſur cet exemple, & Theophraſte ſur l'autre; fondent les reflexions qui ont fait, diſent-ils, la naiſſance de l'Art de greffer; pour moy, bien loin de m'y oppoſer, je conſens volontiers à leurs raiſonnemens, & veux fort bien que ce ſoient ces deux obſervations, qui ayent donné quelque vûë pour les greffes, & je dis en même temps, que ce ſont ſans doute les greffes en fente, qui ont été les premiéres en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payſan cy-deſſus allégué, leur ſuccés a depuis ouvert l'eſprit des Jardiniers, pour trouver les autres † maniéres de greffer, dont nous nous ſervons fort utilement; ainſi je demeure d'accord, que nous ne ſçaurions trop loüer les premiers Autheurs de l'uſage des greffes, ny publier aſſez que nous leur avons l'obligation de la plûpart des plaiſirs innocens que donnent les Jardins fruitiers; car il eſt certain que ſans cet admirable expedient nous ſerions encore tous pauvres en fait d'eſpeces de fruits, & que communément chacun auroit été reduit à ſe contenter de ceux que ſon climat, ou le hazard luy auroient fournis bons, ou mauvais: c'eſt l'adreſſe de greffer toute ſeule, qui a fait les premiers curieux, la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, en faiſant que par un eſprit honnête, & déſintereſſé, * on ſe communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, veu que principalement de ſemblables liberalitez ne diminuënt rien du fonds, ny de l'abondance des curieux; & dans la verité y a-t-il rien de ſi beau, & de ſi commode que de pouvoir premiérement par une multiplication aiſée, & dont on eſt le maître, de pouvoir dis-je, s'enrichir ſoy-même en fait de bons fruits, & de pouvoir en ſecond lieu faire venir des pays lointains, & y envoyer réciproquement, & à peu de frais, dequoy divertir les gens du grand

† Sunt alii, quos ipſe viâ ſibi repperit uſus. *Georg. 2.*

* De tous les Arts le plus genereux & le plus honnête eſt celuy de l'Agriculture. *Xenophon.*

monde, auſſi bien que les ſolitaires des déſerts, & dequoy reveiller la bonne chére des feſtins, & la délicateſſe du goût, auſſi bien que charmer la curioſité des yeux, & l'avidité de l'odorat, mais ſur tout, qui eſt ce qui ne ſçait pas, combien grande eſt la ſatisfaction des honnêtes gens, qui ont pris ſoin de greffer dans leurs Jardins; celuy-cy par exemple aura greffé, pour faire changer de nature à quelque ſauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons fruits en l'un & l'autre cas, combien cet honnête curieux eſt-il ravi, quand venant à joüir du ſuccés de ſon induſtrie, il fait voir les ouvrages de ſes mains, & goûter les fruits qui en ſont provenus. *a*

L'hiſtoire des grands hommes, qui ont eu ce divertiſſement, en a fait aſſez de mention, ſans que j'en diſe rien de plus particulier; je me contenteray ſeulement d'alleguer, que comme le grand plaiſir du celebre Jardinier des Georgiques, *b* que le Poëte ne craint point de faire aller de pair avec celuy des Roys) conſiſtoit en ce que revenant le ſoir à ſa maiſon, il y trouvoit ſans rien acheter dequoy ſe nourrir, & régaler avec toute ſa famille) perſonne ne doute que ce ne fût des fruits, & des légumes de ſon Jardin, ſoûtenus apparemment de quelques profits de ſa baſſe-cour) ainſi le plaiſir de nos curieux eſt de remplir leurs Jardins de toutes ſortes de bons Arbres, qui ne leur coûtent rien, c'eſt à dire de leur pepiniére, ſans conter l'avantage, qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des preſens, qu'ils eſtiment infiniment.

Ce qui peut-être ſeroit à ſouhaiter ſur le fait des greffes eſt, qu'on ſe fût contenté de profiter de cette belle invention ſans l'avoir outrée, & s'être, pour ainſi dire, tourmenté à vouloir faire des monſtres de fruits par une infinité d'entrepriſes auſſi bizarrres, qu'inutiles; nos Livres en ont aſſez voulu perſuader le ſuccés, mais les gens un peu éclairés n'y ont guére ajoûté de foy; il y en a peu ſans doute, qui ſur le rapport de quelques anciens *c* ſe ſoient mis à greffer de la vigne ſur des noyers, ou ſur des oliviers, dans l'eſperance d'y avoir des grapes d'huile; à greffer de nos bons fruits ſur des platanes, ou des fraines, & greffer des Ceriſiers ſur des Lauriers, des Maronniers ſur des Hêtres, des Chênes ſur des Ormes, des Noyers ſur des Arboiſiers, & tout cela pour faire de nouvelles eſpeces de fruits; auſſi ſauf le reſpect, qui eſt deu à l'authorité des grands hommes, je diray ingénûment, que toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives; il nous doit ſuffire, que chaque bonne eſpece de fruits peut heureuſement être greffée ſur des ſauvageons, ou autres ſujets d'une nature à peu prés ſemblable à la leur, & nous devons ſeulement profiter de toutes les viſions des curieux qui nous ont précedé, pour ne pas tomber à perdre autant de temps & de peine, qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'eſſay ſi extraordinaires.

Préſentement pour entrer en matiére, il faut ſçavoir, que comme je l'ay déja dit ailleurs, greffer, & entrer ſont deux termes ſinonimes, uſitez ſeulement dans le Jardinage, ils ſont ſans doute d'inſtitution purement françoiſe, & ce qui en fait ainſi juger eſt, qu'ils n'ont aucun rapport au terme latin *inſerere*, qui apparemment les a précedez, & qui ſignifie la même choſe qu'eux, avec cette difference, qu'il la ſignifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion au-

a Ut gaudet inſitiva decerpens pyra. *Horat. Epod.* 2.

b Regum æquabat opes animis ſeràque revertens nocte domum dapibus menſas onerabat inemptis. *Georg.* 2.

c Et ſteriles platani malos geſſere valentes. *Georg.* 2. Caſtaneas Fagus, ornuſque incanuit albo flore pyri: glandemque ſues fregêre ſub ulmis. *Et Paulò ſuperiùs* inſeritur vero ex fœtu nucis arbutus horrida. *Et alio loco* & prunis lapidoſa rubeſcere corna. *Georg.* 2.

autant parfaite, que nous pourrons, nous sommes obligez de dire, que ces deux termes signifient, tout de même que le terme latin, planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espece déplaît, cette maniére de planter est fort particuliére, & fait que comme dit le Prince des Poëtes, *a* la tête de ce dernier Arbre change d'espece en tout, ou en partie, selon l'intention du Jardinier, c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, d'un Coignassier un Poirier &c. *b* Un autre illustre Poëte du même siécle, quand par occasion il se met à parler de cette matiére de greffes, il dit assez plaisamment, & assez à propos, que c'est une maniére d'adoption introduite parmy les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons fruits, en se servant des mêmes souches, qui n'en faisoient que de mauvais.

Or ce changement d'espece, ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques operations, dont les noms sont ce semble tous propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiére de greffes dévelopera nettement ce qui paroît icy de mystérieux.

Il faut donc sçavoir premiérement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'est seulement que dans de certains mois; en second lieu, qu'à l'égard des Arbres, sur qui on greffe, il faut indispensablement couper, & ôter beaucoup, c'est quelquefois sur le champ, & quelquefois cinq ou six mois aprés seulement, qu'on leur ôte une bonne partie, soit de leur tige, soit de leurs branches, sans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre : ce pied ignorant, pour ainsi dire, le traitement qu'on vient de faire à sa partie supérieure, & subsistant toûjours, c'est à dire continuant d'agir en terre à son ordinaire, quoy qu'il n'ait plus à nourrir ny la tige, ny les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ses veritables enfans, *c* ce pied dis-je, obeïssant à l'industrie du Jardinier se charge d'allonger, grossir, multiplier, & faire fructifier, soit les simples yeux, soit les branches étrangéres qu'on a substituées toutes petites sur sa tige, ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suitte occupant la place des retranchées deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec luy une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entiérement ses enfans légitimes; d'où il arrive que sa fonction, n'est autre d'orénavant que de servir, pour ainsi dire de mére-nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure, & énigmatique, il est question de marquer premiérement les differentes sortes de greffes, qui sont en usage, en second lieu, les temps propres à les faire, & enfin les maniéres de les bien faire : il y a de grandes differences aux uns, & aux autres, nous ajoûterons ensuite, qu'els sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

CHA-

a Et sæpè alterius ramos impune videmus vertere in alterius, mutatamque insita mala ferre pyrum. *Georg. 2.* Inutilesque falce ramos amputans fæliciores inserit. *Hora. Epod.*

b Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet, stétque, peregrinis arbor operta comis. Fissaque adoptivas, accipit arbor opes. *Ovid. lib. 1. de remed. amoris.*

c Tamen hæc quoque si quis inserat &c. Cultuque frequenti in quascunque voces artes, haud tarda sequentur. *Georg. 2.*

CHAPITRE XII.

Des sortes de greffes, qui sont en usage.

LEs sortes de greffes, dont on se sert le plus ordinairement, sont les greffes en flute, les greffes à œil dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente, ou en pourprée, & en couronne, les greffes entre le bois & l'écorce, les greffes à emporte-piece, &c.

Les greffes en flute sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers. &c.

Les greffes à œil dormant, & à la pousse, sont pour toute sorte de fruits, tant à pepin, qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente, ou en pourprée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourveu que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente : les fruits à noyau, & sur tout les Pêches, réüssissent moins reguliérement en fente, que les fruits à pepin: quoy que les curieux de certaines Provinces de Guyenne assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce, & à emporte-piece sont particuliérement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les fruits à noyau, ny generalement pour toutes les branches, ou tiges, qui sont de médiocre grosseur, & par consequent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des temps propres à greffer.

LEs temps propres pour greffer, sont premiérement le commencement de May, dans lequel la seve étant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de l'année precedente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément jusqu'à se laisser entiérement dépoüiller, comme il est necessaire pour cette sorte de greffes, dont est question : or ce mois de May n'est que pour la greffe en flute, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En second lieu, la my-Juin est propre pour la greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple, pour des Cerisiers, Griotiers, Bigarrotiers sur Merisiers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisiéme lieu les mois de Juillet & d'Aoust pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, soit par la raison des chaleurs, & sécheresses excessives, qu'on a quelquefois en ce temps-là, paroissent diminuër nota-

tablement, ou entiérement de ſeve, car il faut ſçavoir, que la greffe à œil dormant ne demande que peu de ſeve particuliérement de la part du ſujet, ſur lequel aprés y avoir fait l'inciſion neceſſaire il faut appliquer l'Ecuſſon, la trop grande quantité de ſeve de ce ſujet eſt pernicieuſe pour cet Ecuſſon appliqué, en ce que d'ordinaire il y eſt noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit ſimplement que s'y coler, ſans que pendant le reſte de l'année il y trouve rien, qui ſoit capable de le faire pouſſer; il n'a beſoin que d'un tres-médiocre ſecours pour éviter la mort, en attendant une maniére de réſurrection vigoureuſe, que le retour du Printemps luy promet au ſortir de ſa létargie; à l'égard du rameau ſur lequel on doit prendre l'Ecuſſon, il n'y ſçauroit guére trop avoir de ſeve, pourveu que l'écorce ſoit aſſez aoûtée, c'eſt à dire, aſſez bien nourrie pour ſe détacher aiſément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe intérieur, qui fait la principale piéce de cet Ecuſſon; les ſujets ordinaires, ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les Pruniers pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandiers plantez en méchante terre pour des Pêches, les Coignaſſiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azeroles, les Pommiers de Paradis, & les ſauvageons de Pommiers pour les bonnes Pommes, &c.

Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers, bien vigoureux, ſoit ſur des jeunes Amandiers de l'année plantés en bon fonds, les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la ſaiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre, & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſéchent, & n'y périſſent entiérement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire, à cauſe du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piéce, mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'Hyver, les années ſont peu avancées, & que par conſequent les Arbres ne ſont pas encore entrez en ſéve; c'eſt à dire que l'écorce ne ſe détache pas du bois, car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente: c'eſt donc pour ce temps-là particuliérement, qu'il faut de bonne-heure faire proviſion de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur tout, quand on en veut faire venir des Pays éloignez.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, ceſt à dire les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumé, ſont chauds & humides, & particuliérement la premiére quinzaine d'Avril donnent de grandes facilitez pour les greffes, qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut, que la ſeve ſoit aſſez montée dans ces ſouches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le bouys, l'ébene, &c. ſéparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente toute ſorte de Pommiers, attendu que cette eſpece d'Arbres eſt plus difficile à s'émouvoir, & à ſe mettre en ſeve, que ne ſont pas tous les autres Fruitiers, & comme j'ay déja dit cy-de-

devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir, & à pousser; ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & sur des souches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Des maniéres de bien faire chaque sorte de greffe.

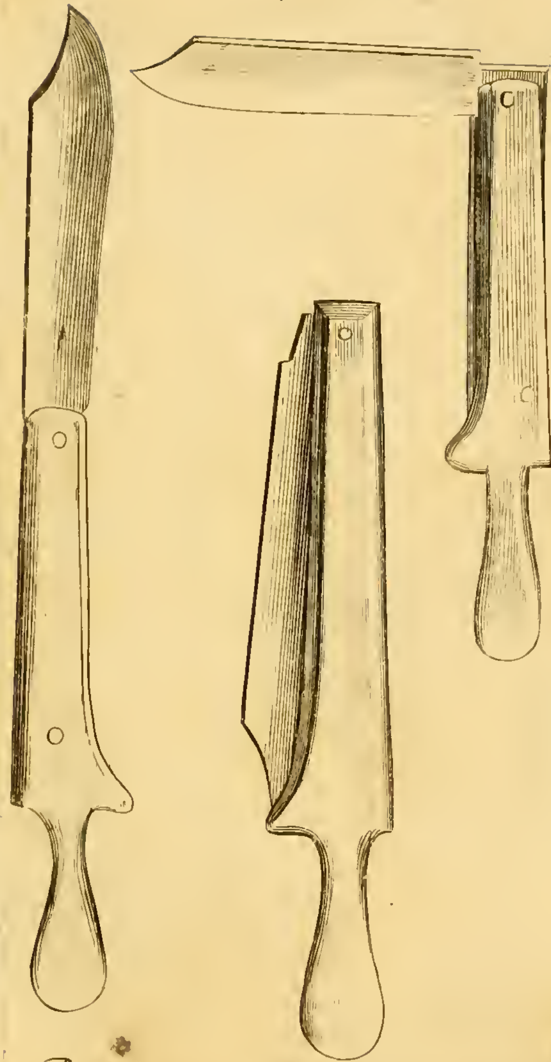
APrés avoir expliqué les differentes greffes qui sont presentement en usage, * & les differents mois de l'année, qui sont destînez pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les maniéres de les bien faire, & comme le greffoir est un instrument necessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

Le Greffoir donc est un petit coûteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ny que les coûteaux ordinaires, le surplus, du manche est applati par l'extrémité, & arrondi par les bords de cette extrémité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les écussons; de ces Greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les serpettes, & comme les petits coûteaux ordinaires de poche, & qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes, j'ay commencé par celle qui se fait la premiére dans la plus belle saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûre, je croy qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniére de la bien faire, & partant je dis que pour y réüssir il faut premiérement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis-je, que ce rameau se trouve entiérement de la grosseur de la branche, sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réüssira pas. Enfin il faut marquer sur ce rameau un bel endroit, où il paroisse deux bons yeux, qui réguliérement sont l'un d'un côté, & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant, il faut couper jusqu'au bois circulairement tant par haut, que par bas l'écorce de la piéce, qui est à enlever pour la greffe; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par là cette piéce, qui doit être enlevée, aprés qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce, on l'aura déprise, & détachée de son bois; or devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois le dépoüiller entiérement dans un endroit bien sain, & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice, & aussi-tôt pour ne pas laisser dessécher une petite humidité qui est autour de cet endroit dépoüillé, & qui est la séve nouvellement montée, on acheve de faire sortir de sa place la piéce destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence, & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la bran-

* Nec modus inserere atque oculos imponere simplex, &c. *Georg.* 2.

Tab. 13



Pag. tom. 2.

branche dépouillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer, † & enfin pour empêcher que l'air des pluyes ne puisse penetrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche, tout autour de l'extrémité supérieure de cette greffe, de petits coupeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniére de fraise, ou de bourlet sur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil dormant, ne different en rien l'une de l'autre, que par les temps de les faire, comme il a été dit cy-dessus: du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniére; la premiére chose qui est à faire pour cela est, que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoûtez, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoûtez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Prin-temps, les derniers formez sont trop tendres pour réüssir; tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feüilles jusqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt; on peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & qu'atre jours, pourveu qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiére humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi pied; ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions on envoye seuremét à trente & quarante lieuës loin des rameaux fraîchement coupés sur l'Arbre (*nota* que, si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut guére enlever d'Ecussons, à moins que les yeux n'en soient doubles, ou triples, c'est à dire à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles, & triples; &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni, cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui sépare un œil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus; c'est là qu'on fait deux incisions qui représentent un grand T Romain, c'est à dire que la plus haute incision est horisontale, & la seconde commençant prés du milieu de la premiére fente descend de haut en bas, jusqu'à-ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demy: ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à appliquer, pourveu qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'aprés avoir enlevé l'Ecusson, car il est necessaire que cet Ecusson venant à être appliqué trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce Sauvageon; autrement si la place est séche, la greffe y périt, c'est pourquoy le plus seur est de commencer à enlever l'Ecusson devant que d'inciser le Sauvageon, or pour enlever cet Ecusson, & particuliérement à l'égard des Pêches, on fait sur le

† Huc alienâ ex Arbore germen includunt, udóque docent inolescere libro. *Georg.* 2.

rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable à la figure A. qui est à peu prés la figure d'un écusson d'armes de noblesse, d'où le Jardinage à em-



prunté ce terme d'Ecusson, & ensuite, en appuyant un peu fortement du pouce sur les côtez de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau, cela s'entend quand la seve y est abondante, (car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de Pêches) il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, ce qui se fait en coulant le Greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'Ecusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecussons des fruits à pepin, on ne sçauroit guére les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois, quand l'Ecusson est détaché de son rameau, on regarde aussi-tôt si le germe intérieur, qui est le canal par où se communique la seve pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté, comme il le faut absolument attaché à l'Ecusson enlevé, & cela étant on met à sa bouche cet Ecusson, en le tenant seulement avec les levres par la queuë des feuilles qu'on luy a laissé, la salive pourroit luy faire tort, & cependant, avec le bout applati du manche du greffoir, on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer, la peau des deux côtez longs de l'incision, prenant soin que l'incision vers la pointe soit un peu plus longue que l'Ecusson enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & présentant la partie pointuë par aprés de l'incision horisontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, en sorte qu'il y entre tout entier, & que sur tout il occupe pleinement toute la place dépoüillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtez de l'écorce qui sont détachez, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson hors l'œil; cela fait, on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre, & c'est là que finit le mystere des Ecussons, avec cette difference seulement que, si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux, ou trois pouces près de l'Ecusson, afin que la seve étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de temps aprés; les Meriziers greffez de cette façon là réüssissent réguliérement mieux, qu'aucuns autres Fruitiers, & sur tout mieux que les Pêchers, qu'on greffe à la pousse soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers; car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela par une trop grande abondance de seve, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson, sort par l'incision, s'y congéle comme du sang hors des veines, & y détruit entié-

tiérement cet Ecusson; & si c'est une greffe à œil dormant, on ne racourcit point sur le champ, ny la branche greffée, ny la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant, qui est le temps que le renouveau fait monter la seve dans les Arbres, & c'est pour lors que se doit faire ce racourcissement semblable à celuy qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela par la même raison pour l'un, que pour l'autre, bien entendu que devant ce temps-là, c'est à dire, pendant l'Hyver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui est au dessus d'elle sont sujets à périr, faute d'y avoir eu un passage suffisant à la seve, qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen toute la peine prise pour greffer, est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

* La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive; elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est à dire la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins, & qu'enfin dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau curieux l'Art de grefter de la maniére dont il est icy question, elle manque en beaucoup d'articles, & premiérement en ce qu'elle n'établit point, que non seulement on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe, nous l'avons dit cy-dessus.

Elle manque en troisiéme lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe, nous la reglons d'ordinaire de deux, ou trois pouces de long, ou plûtôt nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins, que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle n'apprend ny à bien tailler les greffes ny à les placer si juste dans les seuls endroirs qu'il leur faut, que la seve du pied y puisse seurement entrer; pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante le gros bout soit coupé des deux côtez en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtez qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adhérante, au bois, que le côté qui doit se trouver en déhors soit un peu plus large, & plus épais, que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le déhors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente; & pour ce qui est de bien placer ces gref-

* Aut rursum enodes trunci resecantur, & altè finditur in solidum cuneis via: deinde feraces plantæ immittuntur; nec longum tempus, & ingens exiit ad cœlum ramis fœlicibus arbos. *Georg.* 2.

greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces tant du ſauvageon, que de la greffe s'affleure, & réponde ſi bien l'un à l'autre, que la ſeve venant du pied, trouve autant de facilité à entrer dans l'entre-deux de la greffe que dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

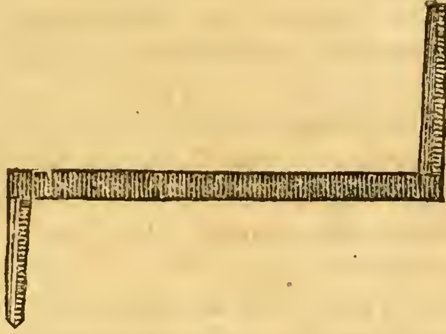
La deſcription manque en cinquiéme lieu, d'avertir que, ſi la fente ne s'eſt pas faite bien nettement, comme il arrive aſſez ſouvent, on doit avec la ſerpette l'approprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement, & même ſi on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige, doive être trop ſerrée, il eſt neceſſaire d'ôter proprement, & bien unimenr un peu de bois des deux côtez de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la ſerpete bien tranchante en prenant de bas en haut, & faiſant tout cela ſi juſte, & ſi conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'aprés avoir poſé cette greffe il n'y ait point de jour entr'elle, & les côtez de la fente, & que cependant cette greffe tienne ſi bien, qu'il ne ſoit pas aiſé de l'ébranler.

La deſcription manque en ſixiéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer ſur un même ſujet, & comment le deſſus de la tige coupée doit être preparé; les groſſes tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par deſſus unies & égales de tous les côtez, en ſorte que la tête ſoit horizontale pour y mettre pluſieurs greffes, ſi elles s'y peuvent ranger, & que le ſujet le requiére; les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe n'auront qu'une partie de la tête unie; ſi c'eſt celle où ſera la greffe, le reſte ſera coupé en pied de biche.

La deſcription manque enfin, en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, ſoit les pluyes, ſoit les chaleurs, & la ſécherеſſe ne portent préjudice aux Arbres greffez par l'ouverture des fentes, ſurquoy il faut ſçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, ſoit avec de la ſimple bauge nouvellement faite, c'eſt à dire, de la terre glaiſe mêlée d'un peu de foin, ſoit avec de la gomme préparée à cet effet, & qui eſt compoſée de poix noire, graſſe, fonduë dans un pot de fer, ou de terre, avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniére d'eſpatule de bois, bien entendu que, devant que de mettre icy la bauge, ny la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que ſur le champ on aura détachée de quelque branche de l'Arbre greffé; on en met communément en croix aux groſſes tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entiérement couvertes en ſorte que rien n'y puiſſe entrer, & comme par deſſus la bauge, ou terre glaiſe, on y met d'ordinaire un linge qui l'envelope, & la maintient ſur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque raport aux poupées des enfans; de-là vient qu'on donne aſſez ſouvent le nom de poupée à la greffe en fente: *nota* que, ſi le pied ne paroît pas ſerrer ſuffiſamment la greffe, il eſt à propos de le ſerrer avec un ozier, en ſorte que la greffe y ſoit bien aſſeurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit ſur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui eſt, que devant que d'en venir à s'en ſervir pour ouvrir la fente, il faut que, ſi c'eſt une groſſe ſouche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un aſſez gros coûteau, qu'on ait appliqué ſur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & ſur lequel on ait donné quelque coup de marteau, pour faire

entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont eſt queſtion; les ſujets de médiocre groſſeur ſe fendent aſſez aiſément avec le ſimple tranchant du coûteau, ſans qu'il ſoit beſoin de coups de marteau.



Or les coins pour être commodes doivent être faits ſur le modele de la figure icy marquée, une des parties crochuës étant plus groſſe, & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour ſervir aux petites; pour ſe mettre donc à employer ces coins, on préſente dans le milieu de la fente commencée, celuy des deux, qui paroît le plus proportionné à la groſſeur du ſujet, qui eſt à greffer, & ſi pour avoir l'ouverture neceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelque coup de marteau, on luy en donnera; enfin la fente étant à peu prés aſſez ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer de la main gauche, la queuë de l'outil, qui ſert de coin, & cependant de la main droite préſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir, s'il en eſt beſoin, ou bien on reſerre la fente, quand la greffe, ou les greffes, ſont placées comme elles le doivent être: il n'eſt pas néceſſaire de dire, qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix toute ſemblable à la premiére; & au ſurplus on fait la même choſe, qu'on a faite aux deux premiéres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige, qui eſt aſſez groſſe, pour les reçevoir commodément; mais plus particuliérement la greffe en couronne ſe dit, quand ſur de fort gros ſujets étronçonnés on met un plus grand nombre de greffes entre le bois, & l'écorce, par exemple 6. 7. 8. cette ſorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle à emporte-piéce, ne ſe peuvent faire que ſur des tiges, qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'eſt pas poſſible de fendre; mais tant des unes, que des autres il s'en fait aſſez rarement, parce que le ſuccés en eſt fort incertain, & la peine de les faire aſſez grande; on prend pour cela des rameaux d'un bon demy pouce de tour ayans dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, enſorte que l'entaille ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille ſoit coupé juſqu'auprés de la moële du rameau, pour aller finir preſque à rien par le bas, & comme il faut que la ſeve, qui commence à venir du pied, paſſe entre le bois, & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtez entaillés, ſe mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la gref-

fe

ſe devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit cizeau de menuiſier, on ait enlevé un peu de bois de la tige aux endroits où elles ſe doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos ſur le coin, ſans que l'écorce en ſoit endommagée; les greffes étans appliquées, on fait les mêmes choſes, que nous avons dit ſe devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui eſt des greffes à emporte-piéce, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu prés un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniére qu'on fait pour la fente, & proportionner ſi bien le rameau taillé, avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces ſe rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroiſſe aucun jour entre les côtez de la greffe, & les côtez entaillez de la tige; cela fait on prend un, ou deux bons gros oſiers, pour lier le plus ferme, qu'on peut, le tour de la tête greffée, en ſorte que les greffes n'en puiſſent pas être aiſément ébranlées, on fait au ſurplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les Autheurs, & particuliérement les anciens, *a* qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une ſorte de greffes toute ſinguliére, diſant, que l'inoculation ſe fait en appliquant l'Ecuſſon de maniére que ſon œil ſoit juſtement ſur la place, où il y avoit un autre œil, devant qu'on eût fait l'inciſion, & ils prétendoient, que c'étoit la meilleure maniére d'écuſſonner, je croy même, que leur penſée étoit que la ſeve du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'Ecuſſon appliqué, à moins qu'elle n'y fût determinée par la figure intérieure, qui reſte ſur le bois dépouillé, quand on en a ôté l'œil; à quoy je répons premiérement, que l'experience journaliére de tous les Jardiniers dément aſſez cette opinion, ſans que je diſe rien de plus; en ſecond lieu je répons, que non ſeulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle eſt preſque impoſſible, & la raiſon en eſt palpable, en ce que pour faire, que l'Ecuſſon réüniſſe, il faut qu'il ſoit entiérement colé ſur l'endroit où il eſt appliqué, & par conſequent il faut que cet endroit ſoit auſſi uni que l'Ecuſſon, or cela n'eſt point, quand on applique un Ecuſſon ſur un œil, qui eſt une partie éminente, & fait une maniére de boſſe contraire à ce qui doit être plain, & uni; j'ay pluſieurs fois eſſayé de faire de ces inoculations, & j'ay toûjours perdu mon temps & ma peine.

CHAPITRE XV.

Quels ſont les ſujets, qui ont diſpoſition naturelle à recevoir les eſpeces de fruits chacun en ſon particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

LEs fruits, dont il eſt queſtion ſur le fait des greffes, ſe réduiſent à ce que nous connoiſſons ſous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Ceriſes, Fi-

a Nam quæ ſe medio trudunt de cortice gemmæ & tenues rumpunt tunicas; anguſtus in ipſo fit nodo ſinus: huc alienâ ex arbore germen includunt, udoque docent inoleſcere libro. *Georg.* 2.

ajoû-

gues, Azeroles, Pommes de coin, Raiſins, Amandes douces: on y pourroit même ajoûter des Nêfles, quoy que peu d'honnêtes gens en ſoient curieux; à l'égard des Oranges, Citrons, & Grenades j'en ay aſſez amplement écrit dans le traité des Orangers; les Groſeilles, Framboiſes, Melons, Fraiſes, Avelines, ne ſont point de cette catégorie des fruits, où la greffe puiſſe être de quelque utilité: les Poiriers ſe greffent heureuſement ſur les ſauvageons de Poiriers venus de ſouche dans les Bois, & dans les Forêts, & ce ſont les meilleurs fruits pour greffer, ſur tout en fente les Arbres nains, ils ne ſont pas propres pour être greffés en Ecuſſon, leur écorce eſt trop épaiſſe pour cela; ces ſauvageons ſont bons auſſi pour les Arbres de tige greffez en fente. Les ſauvageons venus de pepin en pepiniére, & les rejettons qui ſortent des racines de vieux pieds de Poiriers dans les vergers, ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en Ecuſſon, quand ils ſont fort jeunes, ſoit en fente quand ils ſont devenus gros; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige, que pour les Arbres nains: les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas, & aſſujettis à la dureté de la taille.

Les Coignaſſiers, ſur tout ceux qui ſont bien ſains, qui font de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce liſſe & noirâtre [on les appelle femelles, comme on appelle mâles ceux qui paroiſſent ridez & retirez, pour moy je n'admets point en cela cette difference de noms, c'eſt un fait de végétation, où je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied] ces ſortes de bons Coignaſſiers, dis-je, réüſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en Ecuſſon, la plûpart des Poiriers, qu'on veut tenir en Eſpalier, ou en Buiſſon: ils vont même quelquefois juſqu'à devenir Arbres de tige, pourveu qu'on les plante le long des murs, autrement ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt à dire ſe ſéparer net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vents; la fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de ſujets, à moins que les Coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut-il ſervir que fort rarement; *nota* qu'il y a quelques eſpeces de Poiriers qui ont peine à prendre ſur les Coignaſſiers, par exemple les Bon-chrétien d'Eté muſqué, les Portail; j'ajoûte enfin que les Poiriers greffez ont, pour ainſi dire cette complaiſance les uns pour les autres, que de ſe ſervir réciproquement de ſujets pour le changement des greffes: il y en a cependant quelques-uns qui ſont revêches, & indiſciplinables à cét égard, par exemple les Poiriers de groſſes queuës; on greffe quelquefois des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'Epine-blanche, & ſur des Nêfliers, mais communément ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne font que languir; il y a ſans doute une maniére d'antipatie à l'égard de leurs ſeves, ſi bien qu'elles ne ſe peuvent mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce de greffes.

La même choſe que j'ay dite tant pour les Sauvageons de Poiriers, que les Coignaſſiers, à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureuſement, ſe doit dire des Sauvageons de Pommiers venus, ſoit de ſouche, ou de pepin, ou des rejettens des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette ſeule difference, qui paroît ſurprenante entre les Coignaſſiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils ſoient gros, réüſſiſſent merveilleuſement à être greffez en fente, &

rarement réüſſiſſent-ils à être greffez en Ecuſſon, au lieu que tout le contraire ſe pratique en fait de Coignaſſiers.

De plus les Sauvageons de Pommiers quels qu'ils ſoient, & de quelque maniére qu'on les greffe, ſont propres pour faire des Pommiers de tige, ou de grands Ecuſſons échapez, mais ils ne le ſont nullement pour faire des Pommiers nains, il en eſt tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainſi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne ſoient greffés ſur Paradis; ceux-cy font proprement du fruit, & pouſſent peu de bois, les autres ſont tres-long-temps à ne faire qu'une tres-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume exceſſif, & ne ſe mettent que tres difficilement à fructifier; les Pommiers qu'on hazarde de greffer ſur Poiriers, ou ſur Coignaſſiers, ſont auſſi malheureux pour la réüſſite, que les Poiriers, qu'on hazarde de greffer ſur Pommiers, ou ſur Paradis, quoy que le Poëte * paroiſſe d'un ſentiment opposé; mais je croy plûtôt, qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pyrus*, *pyrum*, *pomus*, *pomum*.

Les Pruniers ne ſe greffent, ny en fente, ny en Ecuſſon que ſur d'autres Pruniers, & particuliérement ſur un petit nombre d'eſpeces, par exemple ſur des ſaint-Julien, des Damas noir, des Ceriſettes, &c. & réüſſiſſent fort peu ſur les bonnes eſpeces, par exemple ſur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, des Sainte-Catherine, &c. J'ay greffé quelquefois des Pruniers en fente ſur de gros Amandiers, & qui ont aſſez bien fait, mais pour un qui me réüſſiſſoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainſi il y a peu d'avantage à faire ces ſortes d'épreuves.

Les Pêchers, pour bien faire à la greffe, doivent premiérement être greffez en Ecuſſon, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en ſecond lieu, ils doivent être greffez à œil-dormant, & cela dans les temps propres, & convenables, comme nous avons dit cy-deſſus, & que ce ſoit ſur des Pruniers de Saint Julien, ou de Damas noir, ou ſur des Abricotiers déja greffez, ou ſur de jeunes Amandiers de l'année, il n'en réüſſit guére ſur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers; les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez ſur les principales eſpeces de Prunes, que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit; les Pêchers greffez à la pouſſe au mois de Juin, ſont plus ſujets à tromper l'eſperance du Jardinier, qu'à la confirmer, car ou l'Ecuſſon périt de la gomme ſans avoir pouſſé, ou ſouvent il périt même aprés avoir pouſſé, ou enfin comme il ne pouſſe d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il périt l'Hyver enſuite par les frimats & par les glaces, & ainſi il n'en faut guére greffer que par occaſion, & ſur des ſujets qui demeureroient inutiles ſans cela.

Parmy ce qu'on appelle vulgairement Ceriſes, nous contons des Meriſes, tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Ceriſes précoces, des Ceriſes hâtives, des Ceriſes tardives, des Griotes, des Bigarreaux, des Ceriziers de pied, des Cerizes blanches.

Toutes ces ſortes de Ceriſes ſe greffent à la reſerve des Meriſes, qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Meriſiers, & ſur tout les blancs qui naiſſent à la Campa-

* Inſere, Daphne, pyros, carpent tua poma nepotes. *Virg. Georg.*

Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres servent de fort bons sujets pour être greffez des autres principales especes; sçavoir Cerises hâtives, & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied font d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez, particuliérement de Cerises précoces, qui sont une espece de Cerise médiocrement grosse, qu'on ne met guère qu'en Espalier, pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dés que les belles Cerises, qui viennent bien-tôt aprés, ont commencé de paroître; les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut, mais comme j'ay dit dans le traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particuliérement, soit en Ecusson, soit en fente sur l'Epine-blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits Sauvageons de Poiriers, qui réüssissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

A l'égard de Pommes de coin, on ne s'avise guére d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes; ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres; Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des Poiriers, soit greffez, soit sauvageons.

La Vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre vigne, & ne se greffe qu'en fente; on les étronçonne exprés pour cela, & quand la greffe est faite, il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir néanmoins les rameaux greffez, l'ardeur du Soleil, & la sécheresse feroient périr la greffe, si on la laissoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres; il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cete greffe se met indifferemment soit dans le milieu, soit sur les côtez de la souche étronçonnée, ce qui ne se peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffez en fente, comme nous avons remarqué cy-dessus.

Les Nefliers se greffent soit sur des pieds d'autres Nefliers, soit sur une épine blanche, soit sur sauvageons de Poiriers, soit sur Poiriers greffez, soit sur Coignassiers.

Les Amandiers, soit à coquille dure, soit à coquille tendre, viennent plus ordinairement d'Amandes mises en terre; on en greffe, si on veut, les uns sur les autres.

CHAPITRE XVI.

Des Pepiniéres d'Arbres fruitiers.

IL est bon de dire au commencement de ce Chapitre que nos Pepiniéres demandent une terre, qui soit bonne, meuble, en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demy de profondeur; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds

de diſtance les uns des autres, ſelon que les Arbres en ſont, ou plus, ou moins gros, & les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demy, deux, & trois pieds les uns des autres, & toûjours ſuivant la proportion de leur groſſeur; les Amandiers ſont de tous les ſauvageons ceux qu'on preſſe le plus dans les rangs. Or de ce que j'ay déduit dans le Chapitre precedent pour toutes les eſpeces de fruits à greffer, il eſt facile de juger quelles ſortes de ſujets ſont propres pour faire des pepiniéres de chaque ſorte de fruit.

Premiérement, pour les Poires, il faut planter des ſauvageons pris dans les taillis, & dans les forêts, ou des ſauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers pouſſent d'elles-mêmes, ou enfin planter des coignaſſiers, & que tout cela paroiſſe bien conditionné, tant par les racines, que par la tige.

En ſecond lieu, pour la pepiniére de Pommiers, ſi on en veut faire de tige, on plante d'aſſez gros ſauvageons pris dans les bois, & les forêts, pour les greffer en fente, ou des Sauvageons venus de pepin qu'on greffe en Ecuſſon, quand ils ont la groſſeur de deux pouces, & qu'on laiſſe venir grands enſuite, pour être Arbres de tige; & ſi on veut faire une pepiniére pour Buiſſon, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter ſeulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs; la raiſon de cette proximité eſt fondée ſur le peu de racines que font ces ſortes de petits Pommiers, qui par conſequent ne demandent pas grande place pour être élevez.

En troiſiéme lieu, pour faire la pepiniére de Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains Pruniers, ſçavoir Saint Julien, Damas noir, Ceriſette: on greffe en fente ceux qui ſont aſſez gros pour la ſouffrir, & on greffe en Ecuſſon les médiocres.

En quatriéme lieu, les bonnes pepiniéres pour Pêchers doivent être des Pruniers de Saint Julien, & de Damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet, & Août, ou d'Amandiers jeunes, c'eſt à dire d'Amandiers venus d'Amandes miſes l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre enſuite de la groſſeur d'un demy-pouce, pour être greffez à œil dormant dans ce temps-là, les vieux Amandiers de deux & trois ans, ſont preſque toûjours inutiles à greffer.

En cinquiéme lieu, pour faire pepiniére des fruits à noyau rouges, ſçavoir Ceriſes, Griottes, Bigarreaux, il n'y a de ſujets propres que les Meriſiers à Meriſes blanchâtres, ceux qui les ſont noires ont d'ordinaire la ſeve ſi amere, que les greffes des bonnes Ceriſes n'y prennent pas, ou languiſſent toûjours.

Les Ceriſes de pied peuvent veritablement ſervir pour greffer les bonnes Ceriſes, mais elles n'y ſont pas ſi propres, que pour être greffées de Ceriſes précoces.

En ſixiéme lieu, les Pepiniéres de Figuiers ſe font de petits rejettons ſortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre.

En ſeptiéme lieu, pour la Pepiniére d'Azeroles, il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignaſſiers.

En

En huitiéme lieu, on ne fait point de Pepiniére de Vigne, ce n'est guére que sur des vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer.

Enfin pour les Neffliers, personne ne fait guére de Pepiniére particuliére, pour peu qu'on en ait, on en est suffisamment fourny, une douzaine au plus de Neffliers sauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignassiers sont capables d'en faire la provisions des plus grands Jardins.

Devant que de passer à la sixiéme Partie, je croy qu'il n'est pas tout-à-fait hors de propos de dire mon avis sur les differentes maniéres de treillage, afin qu'on se détermine d'abord à prendre celle que j'estime le plus, & qui franchement est aussi la plus noble, & la plus commode.

CHAPITRE XVII.

Des differentes maniéres de treillage, dont on se sert pour palisser.

DU moment que nous avons pensé à une clôture de murailles pour nôtre Jardin, sans doute nous avons voulu aussi y faire des Espaliers, & par consequent nous avons deu y preparer les choses necessaires pour palisser proprement, & commodément les Arbres, qu'on y doit planter.

La premiére observation que j'ay à faire à cet égard est, qu'on ne sçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre, quand on en a la facilité, telle qu'elle est aux environs de Paris; car enfin il faut empêcher qu'il ne reste nulle part de ces petits trous où se nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perçoreilles, & autres insectes qui désolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par-là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre on a la facilité de palisser avec du clou, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en laniére, ou avec des morceaux de lisiéres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demy doigt, & pour s'en servir on fait un grand nombre de petits morceaux de ces laniéres, ou lisiéres de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & du clou dans l'autre, on envelope la branche d'un de ces morceaux de laniére, on approche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on présente le clou aux deux extrémitez de ces laniéres pliées, & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniére que ce clou perçant la laniére, & entrant dans le plâtre y attache là cette branche pour faire la figure de nôtre Espalier, & cette maniére de palisser est assez agréable, mais elle est longue à faire; ces laniéres peuvent durer un an, ou deux; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident en ce que les perçoreilles s'y refugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces laniéres, on a essayé trois, ou quatre autres maniéres de palisser, les uns en toute sorte de murailles, & sur tout en celles de

terre, ou bauge, comme on fait en Beausse, & en Normandie, on fait sceller de distance en distance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces pour y attacher des lates, ou des échalas, ou des Perches, ou des Baguettes, les autres y ont fait sceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les Perches dessus, & les y lier, & c'est à ces Perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs Arbres, les autres ont fait sceller une infinité d'os de pied de mouton fort prés-à-prés, & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs Espaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lates étroites cloüées les unes aux autres, par quarrés de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toises, ou demy-toises separées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochets, qu'on fait entrer dans les joints des pierres, c'est un ménage qui n'est pas mauvais, mais il n'est guére ny honnête, ny noble.

Quelques-uns allans encore davantage au bon marché se sont avisez de faire un treillage avec du fil de laiton; ou du fil de fer de moyenne grosseur, ce fil soûtenu par des clous à tête-plate, fichez, ou scellez dans les murs; d'autres se sont contentez de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses: ces derniéres maniéres paroissent assez propres, mais elles ne sont guére bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si bien que les grosses branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent, ou les allongent, que parce que ce fil est sujet à blesser, & écorcher les branches, qui sont jeunes, & par consequent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait périr, joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriére ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniére de toutes, la plus commode, & la plus noble est de faire un treillage d'échalas, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire se peut doit être sans nœuds: il faut qu'ils soient bien planés & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être: les échalas, qui ne sont pas planez, sont grossiers, & fort vilains à voir; j'avoüe que ce treillage coute d'abord plus que les autres, mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien: réguliérement la toise quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols pour le bois, la façon du bois, le fil, & la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprés pour cela, ils sont quarrez, leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demy pied, sans conter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demy de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol piéce, on les espace de trois, en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied prés de la superficie de la terre, & continuer jusqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'é-

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de differentes longueurs, ſçavoir de quatre pieds & demy, de ſix, ſept, huit, & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues piéces de bois, on en prend de la longueur qu'on veut, ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir, on les vend à la bote, celle de quatre pieds & demy coûte onze ſols, & en contient quarante, celle de ſix coûte douze ſols, & en contient vingt-cinq, celles de ſept, huit, & neuf en contiennent auſſi vingt-cinq & coûtent un peu davantage.

Il eſt plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une piéce quand on peut, mais il n'eſt pas mal de les faire de deux, ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins: on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplaniſſant, & proportionnant juſte les extrémitez qu'on veut marier l'une à l'autre, & aprés cela on les lie bien ſerré avec du fil de fer, & pour faire ce lien, on ſe ſert de petites tenailles faites exprés, avec leſquelles on tire à ſoy le fil de fer, & on le tord, on tourne en tirant juſqu'à-ce que la ligature paroiſſe aſſez forte, & enſuite on rompt le bout prés du nœud, & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit bleſſer le Jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalas, il eſt à propos de prendre les plus droits, & les moins forts pour faire les montans qui paroiſſent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverſes qui ſoutiennent tout l'ouvrage: réguliérement les quarrez, ou mailles de treillage doivent être de ſept à huit pouces, ils ſont vilains, ſi on les fait de dix, & douze pouces, & ils me paroiſſent trop petits pour des Eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix; on peut les employer pour ces ſortes de cabinets de Jardinage, qui depuis quelque temps ſont venus à la mode; un bon faiſeur de treillage doit toûjours avoir en main ſa meſure réglée pour ſes mailles, & l'appliquer ſoigneuſement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laiſſer un bon pouce de jeu entre l'échalas, & la muraille, & ſi par hazard les crochets ſe trouvent trop courts, il doit ſe ſervir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas, & le mur, afin d'avoir plus de liberté, pour y paſſer les fils d'archal.

Ce n'eſt pas aſſez que pour les yeux ce treillage paroiſſe proprement fait, il faut par deſſus cela qu'il ſoit ſolide, & on connoît s'il l'eſt aſſez, en prenant d'une main un côté de maille, & la ſecoüant, car elle doit réſiſter pour donner lieu de dire que l'ouvrage eſt bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures il ne faut qu'un ſeul montant pour joindre enſemble les deux treillages des deux murs qui ſe joignent, il y auroit de la mal propreté ſi on en mettoit deux l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniére perfection de nôtre treillage, conſiſte à être peint, en premier lieu d'une couche de blanc de ceruſe, & quand cette couche eſt ſéche, il en faut mettre une ſeconde qui ſoit d'un beau verd de montagne.

On ne ſe contente pas ſeulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniére de contre Eſpalier, & ce treillage ſe fait de quatre,

cinq,

cinq, ou ſix pieds de haut comme on veut; pour le rendre ſolide il faut que de ſix en ſix pieds il y ait des pieux de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils ſoient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité de dehors ſoit pointuë pour durer plus long-temps, car ſi elle étoit quarrée, l'eau de pluye s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du ſurplus pour la grandeur, & pour le lien du fil d'archal; les mailles doivent être ſemblables à celles des Eſpaliers avec cette ſeule difference, qu'aux contr'Eſpaliers les échalas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé, pour recevoir ces échalas.

Fin de la cinquiéme Partie.



SIXIEME



SIXIEME ET DERNIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

De la culture des Potagers.



IL n'y a rien, ce ſemble, de moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers, elle a été univerſellement pratiquée dans tous les ſiécles, & preſque dans tous les climats du monde; le ſoin de multiplier dans les lieux particuliers les Herbages, & les Légumes que la nature avoit produits pêle-mêle dans le milieu des champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique ſubſiſtance; ce ſoin, dis-je, a fait, & continuë encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute ſorte de gens; en effet combien en voyons-nous, qui lâs, & ennuyez, ſoit de la fatigue de la guerre, & des charges publiques, ſoit de l'oiſiveté des villes, & de la Cour, ont pris le party de ſe retirer à la Campagne, † pour y aller, comme dit le Pro-

† Beatus ille qui procul negotiis ut priſca gens mortalium paterna rura bobus exercet ſuis, &c. *Horat. Epod* 2.

verbe, planter des Choux : combien d'autres y en a-t'il qui se font un plaisir extréme de faire manger des Salades, & des Herbes de leurs Jardins, soutenans hardiment, qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchez, & des Jardiniers ordinaires, & ainsi puisqu'il est vray que de tout temps on a fait des Potagers, n'ay-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord ou ridicule, ou inutile, que j'en aye voulu joindre icy un Traité particulier.

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi-tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre on n'ait eu quelque maniére de Potagers, & que dans la suite des temps la curiosité ne s'en soit extrémement augmentée; je n'ay garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on seme des Salades, & des Racines, qu'on plante des Choux, & des Artichaux, & qu'on éleve des Concombres, & des Melons, &c. Je sçay trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes a été connuë de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plûpart des Païsans, & du menu peuple des Villes qui n'en ait quelque teinture; & même j'avouë de bonne foy, que la connoissance que j'ay sur le fait des Potagers, me vient particuliérement d'avoir eu de frequens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement d'habiles Maréchez : mais je dois ajoûter que, comme le Potager pris en general comprend la culture d'un grand nombre de differentes sortes de Plantes, il n'y a presque point de jardinier qui ait tâché de réüssir generalement en toutes ; il est d'ordinaire arrivé que l'un s'est appliqué singuliérement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le surplus, l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été négligé par son voisin, & y a réüssi, négligeant de son côté ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succez; les differens appetits des hommes, & sur tout les differens degrez de bonté des terroirs, & des climats ont été les veritables causes de ces differences d'affectations à l'égard de la culture des plantes Potagéres.

Or comme il est sans doute nécessaire que le Jardinier, qui est destiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquitte également bien de toutes les parties du potager, en sorte qu'il puisse fournir luy seul tout ce qu'un bon potager doit produire, sans qu'au moins il luy manque rien de ce qui en est le plus important, & que d'ailleurs il est expédient, que cet homme sçache éxactement ce que dans chaque mois de l'année il doit attendre de son Jardin par l'industrie de son Jardinier, & qu'il connoisse en même temps quel est l'ouvrage particulier de chaque saison, je me suis étudié à ne rien oublier icy de tout ce que l'un & l'autre doivent sçavoir ; l'un pour contenter en s'acquittant fort bien de son devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a sujet de l'être; c'est ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander qu'est-ce que je prétens dire de nouveau dans une matiére que j'avoüe être si connuë.

Je diray premiérement la même chose que j'ay établie dans toutes les parties de mon ouvrage, c'est à sçavoir que je n'écris pas icy pour les Jardiniers qui le sont de profession, & qui y sont habiles ; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage ; je sçay seurement qu'il y en a beaucoup, qui estiment que cette science (dont le détail leur est inconnu) n'est pas indigne de leur curiosité, & qu'ils sont même persuadez qu'elle pourra leur donner du plaisir, aussi bien que de l'utilité ; je sçay encore que sur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas se donner autant de fatigue que je m'en suis donné

pour

pour y acquerir quelques lumiéres, & que partant il leur sera assez doux de profiter sans peine de l'étude, que j'ay faite, & de trouver icy un recueil éxact, & fidele de tout ce qui regarde cette matiére.

Je répondray en second lieu, que mon dessein est d'abréger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchans à s'instruire au Jardinage voudroient bien, que ce ne fût pas seulement par voir faire (attendu que ce chemin est long & incertain) mais ils voudroient s'instruire par regles & par principes, ce que je croy se pouvoir faire en peu de temps, & par des voyes courtes & aisées.

Je répondray en troisiéme lieu, que je mets icy de certaines experiences particuliéres, lesquelles j'ay faites avec succés, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites: il me semble pouvoir dire, qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne mériter pas d'être divulguées.

Je répondray enfin, que mon intention est de faire, que le lieu qui est destiné à devenir potager, soit si bien ordonné en toutes ses parties, que non seulement chacune fasse son devoir à l'égard des productions, mais que même par l'œconomie de sa disposition le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjoüir en tout temps la veuë des curieux.

Voilà pourquoy je me propose de suivre icy éxactement le plant que je me suis fait, & que j'ay expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par consequent je m'en vais dire.

Premiérement, tout ce qui generalement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoy j'ajoûteray une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliqueray non seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindray un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par la, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliqueray quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement les unes pour demeurer toûjours au même endroit, & les autres pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes, qui se multiplient sans être semées, je marqueray en même temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les saisons de les semer & planter, soit pour la maniére de les perpétuer.

J'expliqueray en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la serre, pour fournir pendant l'hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliqueray combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER.

De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOut le monde convient, qu'il n'est guére de jours dans l'année, où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, soit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les serres, comme dans des lieux de seureté, car enfin le grand froid rend non seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie de vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin, il s'ensuit donc, que dans chaque jour de l'année, il faut nécessairement, ou prendre dans son Jardin les choses, dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par la liberalité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agréable secours, qu'on peut tirer de ce Potager, je commence à faire icy une maniére d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit, & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

Absinthe pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alfange.
Anis.
Artichaux, tant verts, que violets, ou rouges.
Asperges.

B

Baume.
Basilic tant le grand, que le petit.
Bête-raves.
Bled de Turquie.
Bonne-dame.
Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Buglose.

C

Capres ordinaires.
Capres capucines, autrement nasturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux.
Cardes de poirée.
Cardons d'Espagne.
Carottes.
Celeri.
Cerfeuil musqué.
Cerfeuil ordinaire.
Champignons.
Chasselas.
Chervis.
Chicorée blanche, qui est la domestique, tant la frisée que celle qui ne l'est pas.
Chicorée sauvage.
Chicons.
Choux de toutes sortes, sçavoir Choux pommés, Choux fleurs, Choux pancaliers,

caliers, Choux de Milan, Choux frisez, Choux verts, Choux blonds, Choux violets, &c.

Ciboulles.

Citrouilles.

Cives d'Angleterre.

Corne de Cerf.

Côtons d'Artichaux.

Concombres soit verts, soit blancs, & tant ceux qui sont bien faits, que ceux qui ne le sont pas, & qu'on appelle cornichons.

Couches tant pour les Salades, & les Raves Printanniéres, & pour les premiéres Fraizes que pour les Melons, & Concombres, & Champignons, & même pour élever pendant l'Hiver quelques fleurs, & autres plantes à replanter en terre; & pour avancer de l'Oseille, des Laituës pommées, &c.

Cresson alenois.

E

Echalottes.

Epinars.

Estragon, &c.

F

Fenouil.

Féves, tant celles de marais, que de Haricot.

Fournitures de salades, qui sont le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre, la Pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenouil; le Cerfeuil, tant l'ordinaire que le musqué, le Basilic, &c.

Fraises, tant les rouges, que les blanches.

Framboises, tant les rouges, que les blanches.

G

Groseilles, tant les piquantes, que les rouges, & les perlées.

H

Herbes fines, sçavoir Thim, Marjolaine, Lavande, Rhuë, Absinthe, Hysope, &c. & cela se met en bordures.

L

Laituës de toutes sortes, suivant les saisons, tant pour semer par rayons afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, sçavoir la coquille, autrement laituë d'Hyver, & la Laituë de la Passion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laituë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Gennes, la Perpignane, la Laituë d'Aubervilliers, la Capucine, qui est plus rougeâtre que l'Aubervilliers, l'Imperiale, & la Romaine, qui comprend les Chicons, tant les verts, que les rouges, autrement nommés Alphange, & celles-là sont pour lier.

Lavandes en bordures.

Laurier commun.

M

Marjolaine en bordure.

Mâches.

Mauves & Guimauves.

Melisse.

Melons.

Muscat, tant le blanc, que le noir, & le rouge.

Muscat long, autrement passe-musquée.

N

Navets.

Nasturce.

O

Oignons, tant les blancs, que les rouges.
Oſeille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

Panais.
Paſſe-muſquée.
Patience.
Perce-pierre.
Perſil, tant le commun, que le friſé.
Perſil-Macedoine.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois verts depuis le mois de May, qui ſont les hâtifs, juſqu'à la Touſſaints.
Porreaux.
Potirons.
Pourpier, tant le vert, que le doré.

R

Raves, pendant le Prin-temps, l'Eté, & l'Automne.
Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui eſt une eſpece de fourniture de ſalade.

S

Scorſonere, autrement Salſifix d'Eſpagne.
Salſifix commun.
Sariette.
Sauge en bordure.

T

Thim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Contenant la deſcription des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production, & multiplication de chaque plante, ou legumes.

A

Absinthe ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez bizarre dans ſa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui eſt plus gros, & plus rond, & ſur lequel il y a une petite tâche noire, ſa couleur eſt jaunâtre par le gros bout, & ſon extrémité pointuë tire un peu ſur le noir. On ſe ſert tres-rarement de cette graine, parce qu'elle eſt tres-difficile à vaner, étant tres-legére. C'eſt pourquoy, lors qu'on a beſoin d'Abſinthe, on ſe ſert plûtôt de ſes boutures, & marcottes, qui ſont un peu enracinées.

Ache ne ſe multiplie que de graine, qui eſt rouſſâtre aſſez groſſe, de figure, ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté, que de l'autre, rayée dans ſa longueur.

AIL, l'Ail eſt produit par une maniére de cayeux, qui ſe produiſent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous enſemble une eſpece d'oignon: on appelle ces cayeux des gouſſes-d'Ail, chaque gouſſe eſt concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une baſe platte, par laquelle elle tient à la ſouche du pied, & de laquelle ſortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle ſort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril, on la met en terre pour faire ſa production.

ALFANGES ſorte de Laituës à lier.

Voyez Laituës.

ALLELUYA eſt une eſpece de trefle qui ne ſe multiplie que par des traînaſſes, ou rejettons, qui ſortent du pied, tout de même qu'il en ſort des Violiers, des Marguerites, &c. il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez menuë, & d'un verd jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale boſſuë d'un coté, elle reſſemble tout-à-fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX, ne ſe multiplient ordinairement que par des œilletons, qui ſont une eſpece de cayeux, qui naiſſent autour du cœur du pied, c'eſt à dire, dans l'endroit qui ſépare la racine d'avec l'œil, où ſe forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à ſe former dés la fin de l'Automne, ou pendant l'Hiver quand il eſt doux: ces œilletons pouſſent leurs feuilles au Printemps, c'eſt à dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on fouille autour du pied de l'Artichaux, & on ſepare, ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon, il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, ſont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Août, de Septembre, & d'Octobre, comme c'eſt l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquesfois les Artichaux avec de la graine qui ſe forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laiſſe vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin ſe ſeicher vers la Saint Jean.

Quand à l'automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'enhaut, on en fait blanchir le côton de la feüille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne ſe multiplient que de ſemences, c'eſt à dire, de graine qui eſt noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort platte de l'autre, de groſſeur d'une groſſe tête d'épingle, & qui ſe forme dans une cocque, ou coſſe ronde, & rouge, de la groſſeur d'un pois ordinaire, il y a quatre, ou ſix graines dans chaque coque, & ces coques ſe forment l'Automne ſur la tête des pieds-d'Aſperges, qui ſont aſſez beaux, & aſſez forts; on ſeme quelquesfois ces coques toutes entiéres, mais le mieux eſt d'avoir, pour ainſi dire, broyé, ou écraſé ces coques, pour en faire ſortir la graine: le temps de les ſemer eſt à la fin de Mars.

B

BAUME ne ſe multiplie que de traînaſſes qui ſont comme autant de bras qui ſortent de la touffe, & prennent racine, il ſe multiplie même de bouture, il ne graine point.

BASILIC tant celuy de la grande eſpece, que celuy de la petite ne ſe multiplie que de graine, qui eſt d'un minime noîrâtre, & fort menuë, un peu ovale, liſſe, & ne ſe multiplie point autrement.

BETE-RAVES ne ſe multiplient que de graines, qui ſont groſſes comme des Pois médiocres, elles ſont rondes, mais toutes graveleuſes dans leur rondeur, elles ſont jaunâtres & ſi ſemblables à celles de la Porrée, qu'on ne les ſçauroit guére diſtinguer les unes d'avec les autres, ſi bien que ſouvent on croit avoir ſemé des Bête-raves, & on n'a que de la Porrée : on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du BLED de Turquie, eſt d'un rouge obſcur, groſſe comme un Pois ordinaire, fort liſſe, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à ſon épi.

BONNE-DAME ne ſe multiplie que de graine, qui eſt extrémement plate, & mince, ronde, & rouſſâtre.

BOURRACHE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt noire, d'un rond un peu allongé en ovale boſſée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la baſe, & ce bout tout ſeparé du reſte, la longueur eſt toute comme entaillée de rayons noirs, qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt ſi ſemblable à celle de la bourrache, qu'on ne les ſçauroit diſtinguer.

C

CAPRES capucines, *Voyez Naſturce.*

CAPRONS, *Voyez Fraizes.*

CARDES de Porrée, *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux, *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Eſpagne ne ſe multiplient que de graine, qui eſt longuette, ovale, de groſſeur d'un beau grain de Froment, elle eſt verdâtre, ou couleur d'Olive marquée de traits noirs dans ſa longueur, & ſe ſeme depuis la my-Avril juſqu'à la fin.

CARROTES ne ſe multiplient que de graines, qui ſont petites en ovale, les bords to[illegible] garnis comme de petits rayons, ou pointes longuettes fort menuës, un côté du pi[illegible] de la graine eſt un peu plus élevé que l'autre, & tous deux ſont marquez de rayes en longueur, le coloris eſt de feuille-morte.

CELERY ne ſe multiplie que de graine qui eſt fort menuë, jaunâtre, & longuette, rayée dans ſa longueur, en ovale un peu boſſuë.

CERFEUIL ne ſe multiplie que de graine, qui eſt noire, fort menuë, & aſſez longuette, rayée dans ſa longueur : elle vient ſur les pieds de l'Automne, & ſe forme, & meurit dans le mois de Juin.

CER-

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine, qui est longuette, noire, & assez grosse.

CHERVIS ne se multiplie que de graine, qui est en ovale, longuette, assez menuë, & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémitez.

CHICORE'E blanche ne se multiplie que de graine, qui est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémitez, & rondelete par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année precedente : on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORE'E sauvage ne se multiplie que de graine, qui est longuette, & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX de quelque nature qu'ils soient ne se multiplient que de graine, qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre tirant sur le Minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demy ronde de l'autre, & cependant un peu longue, en ovale, & blanche dedans.

L'OYGNON tant le blanc que le roûge, & le Porreau ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est tres-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on seme de la Ciboule en tout temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejetons qu'elles font autour de leur touffe qui devient fort grosse par le temps, on separe du pied une partie de ses rejettons, pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reserve de la baze par où elles tiennent à la mére Citroüille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE-de-cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela longuette, & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une maniére de queuë de rat.

CRESSON alénois ne se multiplie que de graine, qui est d'une ovale longuette, menuë, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine, qui est ovale, un peu pointuë par les deux extrémitez, dont l'une qui sert de baze l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe, elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueïlle dans le ventre des Concombres, qui ont assez meuri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gousses, ou de cayeux, qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARS ne se multiplient que de graine, qui est assez grosse, cornuë, ou triangulaire par deux côtez qui sont fort pointus, & picquans & le reste oppose à ces deux cornes pointuës est comme une bourse, la couleur est grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, longuette, en ovale, bossuë, rayée, d'un gris verdâtre.

FEVES tant celles de Marais, qui sont assez grosses, & assez longues, de figure ovale, ronde par un bout, & plate par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celles de Haricot qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, ayans une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de Venise ne sont differentes que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverses couleurs: il y en a d'une espece fort petite; tout le monde sçait que les unes, & les autres viennent dans des cosses.

Les FRAISIERS tant les blancs, & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne se multiplient que par traînasses, qui se forment par le moyen d'une maniére de filets, qui sortant du corps du Fraizier, & rampant sur terre, y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner font du plant nouveau, qui au bout de deux, ou trois mois est assez fort pour être transplanté; on en met toûjours trois, ou quatre ensemble pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les FRAMBOISIERS, tant blancs, que rouges, ne se multiplient que par des rejettons qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, & sont bons à replanter le Printemps suivant.

G

LEs GROSEILLERS, tant les rouges, & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans, se multiplient tant par des rejettons un peu enracinez, qui leur sortent du pied, tous les ans au Printemps, que de simple bouture: on replante aussi des pieds de deux, & trois ans.

H

HYSOPE ne se multiplie que de rejettons.

L

LEs LAITUES de quelque sorte qu'elles soient ne se multiplient que de graine, qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémitez, & fort menuë, les unes l'ont noir comme l'Aubervillers, & la plûpart l'ont blanche: étant semées au Printemps elles montent en graine au mois de Juillet ensuite, mais les Laituës d'Hyver, qu'on appelle autrement à coquille aprés avoir passé

paſſé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet enſuite.

La LAVANDE ſe multiplie de graine, & de vieux pieds replantez.

Le LAURIER commun ſe multiplie de graines qui ſont noires, & ſe multiplie auſſi de marcottes.

M

MARJOLAINE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt fort petite, & qui dans ſa taille eſt faite à peu prés comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre: elle eſt marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle eſt auſſi comme rayée de blanc par tout; la couleur eſt d'un minime aſſez clair.

MASCHES ne ſe multiplient que de graine, qui eſt fort menuë, & orangée.

MAUVES, & Guimauves ne ſe multiplient que de graines, qui ſe reſſemblent aſſez pour la figure, mais ſont cependant differentes, tant par la couleur, que par la groſſeur, car la graine des Mauves eſt beaucoup plus groſſe que celle des Guimauves, & celle-cy eſt d'une couleur brune plus foncée, que n'eſt pas celle des Mauves, elles ſont toutes deux triangulaires, & rayées par tout.

MELISSE ne ſe multiplie que de traînaſſes, & de boutures.

Les *MELONS* ne ſe multiplient que de graine, qui eſt ſemblable à celle des Concombres, hors par la couleur, qui eſt d'un jaune clair aux Melons, & eſt un peu moins large que l'autre, elle ſe recueille dans le ventre des Melons meurs.

Muſcat, *Voyez Vigne.*

N

NAVETS ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble à peu prés à la graine de Choux.

NASTURCE vulgairement dit Capres capucines ne ſe multiplie que de graine, qui eſt une maniére de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches, ou perches qui ſe trouvent dans ſon voiſinage: la feuille en eſt aſſez grande, & large, & la fleur orangée, la figure de la graine eſt un peu piramidale, diviſée par côtes, ou carnes, ayant toute la ſuperficie gravée, & pour ainſi dire cizelée, le coloris eſt d'un gris tirant au minime clair; on les ſeme ſur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & enſuite on les replante le long de quelque muraille aſſez bien expoſée; la graine en tombe aiſément dés qu'elle eſt meure, tout de même que fait la Bourache, & les Belles de nuit, & ainſi il faut être ſoigneux de la ramaſſer.

O

OIGNON tant le blanc, que le rouge, ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble, comme j'ay dit, à la graine de Ciboule.

OSEILLE, tant la petite, qui eſt d'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë, liſſée, & triangulaire ovale, les ex-

trémitez pointuës d'une couleur de minime extrémement obſcur.

Oseille ronde ne ſe multiplie que de rejettons, ou traînaſſes, ſi bien que d'une touffe on en fait aiſément pluſieurs pieds.

P

Panais ne ſe multiplient que de graine, qui eſt plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans ſa longueur, couleur de paille un peu brune.

Passe-muſquée, *Voyez Vigne.*

Patience, eſpece d'Oſeille, ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble à celle de l'Oſeille, hors qu'elle eſt un peu plus groſſe.

Perce-Pierre, vulgairement dite Paſſe-pierre, ne ſe multiplie que de graine, qui eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, griſe verdâtre, rayée ſur le dos, & ſur le ventre, elle reſſemble par ſa figure au corps d'un lut.

Persil, tant le commun que le friſé, ne ſe multiplie que de graine, qui eſt petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, longuette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

Persil-macedoine ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui eſt un peu courbe, rayée dans ſa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

Pimprenelle ne ſe multiplie que de graine; qui eſt aſſez groſſe, un peu ovale à quatre côtez, & toute gravée, pour ainſi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ſes quatre côtez.

Poirée ne ſe multiplie que de graine qui reſſemble à celle des Bête-raves, hors qu'elle eſt un peu plus terne dans ſa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les Pois ne ſe multiplient que de graine, il en eſt de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde ſçait qu'ils viennent dans des coſſes, & qu'ils ſont à peu prés ronds, & quelquefois à demy-plats.

Porreaux ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble entiérement à celle des Ciboules, on les replante au mois de May bien avant dans la terre pour avoir la tige groſſe & blanche, & on les ſeme en Mars, dés que les gelées le peuvent permettre: la graine ſe forme dans une maniére de groſſe bourſe blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige aſſez longue, & cette graine ſe conſerve aſſez long-temps dans cette bourſe, ou coëffe, ſans tomber.

Potirons, eſpece de Citrouille plate, ne ſe multiplient que de graine, qui eſt entiérement ſemblable à celle de la Citrouille, & vient de la même maniére.

Pourpier, tant le vert, que le doré, ne ſe multiplie, que de graine, qui eſt noire extraordinairement menuë, & d'un rond à demy plat; pour élever de cette graine, il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniére de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueïllir, on coupe toutes les têtes pour les mettre ſur un drap ſécher un peu au Soleil, & aprés cela on les bat, & on les vanne.

R

RAVES se multiplient de graine, qui est ronde, médiocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une maniére de petites choses qu'on nomme Coque-sigruës en Provence.

REPONCES ne se multiplient que de graine: ce sont une maniére de petites Raves qui se mangent en Salade, & viennent sans soin à la Campagne.

RHUE se multiplie de graine, dont la figure ressemble à celle d'un roignon de cocq; sa couleur est noire, & raboteuse: on se sert plûtôt de ses boutures, & marcotes, que de sa graine.

RHUBARBE ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une grosseur dans le milieu où est le germe.

ROCAMBOLE est une espece de petit Ail doux, on l'appelle autrement Ail d'Espagne, qui se multiplie de gousse, & de graine, celle-cy grosse à peu prés comme des Pois ordinaires.

ROMARIN est un petit Arbuste fort odoriferant, qui se multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de salade, se multiplie de graine, qui est extrémement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

S

SCORSONNERE, ou Salsifix d'espagne ne se multiplie que de graine, qui est menuë, longuette, & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniére de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une maniére de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de la scorsonnere, hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoient de petites cosses toutes rayées, & comme ciselée dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extrémitez.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë, ronde, lisse, & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une maniére de crocettes un peu enracinées.

T

THIM ne se multiplie que de graine, qui est fort menuë, & quelquesfois on separe les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guére autrement.

TRIPE-MADAME se multiplie de graine, & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étans séparez, & replantez prennent aisément. La graine en est grise, longuette, de la figure à-peu-prés de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Pa-

nais, &c. Il s'en trouve ſept ou huit à part dans une eſpece de petit calice ouvert, où elles viennent à meurir ou ſortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

V

VIOLLIERS, tant les doubles, que les ſimples, & de quelques couleurs qu'ils ſoient, quoy qu'ils faſſent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne ſe multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant inſenſiblement à faire une groſſe touffe, qui ſe partage en pluſieurs petites, leſquelles étant enſuite replantées deviennent aſſez groſſes avec le temps, pour être à leur tour ſeparées en pluſieurs autres petites.

VIGNE, de quelque eſpece qu'elle ſoit, Muſcat blanc, rouge, noir, Chaſſelas, Bourdelais, Corinthe, Muſcat long, autrement Paſſe-muſquée, &c. ſe multiplient par marcottes, par crocettes, & ſur tout miſes ſur couche, & enfin elle ſe multiplie par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Iardiniery doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'Experience des pays chauds nous apprend bien que la terre priſe en general peut preſque en tout temps produire de toutes choſes, ſans aucun ſecours extraordinaire; puiſque actuellement il n'eſt point de ſaiſon dans l'année, qu'elle n'y produiſe, mais par une experience toute contraire, nous voyons icy que nôtre climat eſt trop froid pour nous donner une ſemblable fertilité: & cependant comme il n'y a guére de jours que l'homme ne doive tirer de ſon Jardin une partie de ſa nourriture, & de ſa ſubſiſtance, il eſt de l'induſtrie des Jardiniers de faire en ſorte, que pendant les cinq, ou ſix mois, que la terre agit aiſément par les faveurs du voiſinage du Soleil, non ſeulement elle produiſe pour lors; dequoy ſatisfaire amplement à nos beſoins journaliers, mais auſſi qu'elle fourniſſe en même-temps une proviſion ſuffiſante pour les cinq, ou ſix mois qu'elle eſt, pour ainſi dire, percluſe de ſes fonctions ordinaires.

Or parmy les mois ſtériles & malheureux, ceux qui communément s'oppoſent le plus à la culture, ſont la derniére quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la premiére quinzaine de Février; la violence des gelées, qui dans ce temps-là ont accoûtumé d'endurcir, & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges, qui ont accoûtumé de la couvrir, font entiérement ceſſer toutes les operations vegetatives, en ſorte que la terre la plus fertile devient entiérement ſemblable à celle, qui l'eſt le moins.

Nonobſtant tous ces empêchemens, il y a encore aſſez d'ouvrages qu'on peut faire en Hyver, pour ne tomber pas tout-à-fait dans l'oiſiveté, & il y a auſſi beaucoup de ſecours, qu'on peut en ces temps-là tirer de ſon Jardin, pour éviter la grande diſette, j'ay réſolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages, & de chacun

de ces secours pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoir commencer par celuy d'entr'eux, qui passant pour le premier fait le commencement & l'ouverture de l'année.

Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Ianvier.

MAiller toute sorte d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les planter dés que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couvertes par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des fouilles de terre pour les amander: fouiller aux piés des Arbres, soit trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux piés des infirmes pour les raccommoder.

Faire des couches, pour y semer des Concombres hâtifs, & des Salades, soit par rayon, soit sous cloche: faire des paillassons, pour couvrir au besoin ces sortes de semences; les premiéres couches pour le plant de Concombres se font dés les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couches des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espalliers.

Détruire les couches de l'année précedente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres, qu'on veut amander.

Mettre les Terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleïon le haut des feuilles des grandes Laituës, qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blanchir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couche, pour en avoir au mois d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne-heure.

Enfin avancer de faire petit à petit tout ce que le Printemps a accoûtumé de faire faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, empoter, & encaïsser des Figuiers, marcotter de la Vigne, & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mousse, s'ils en sont attaquez: cela se faït par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil semblable.

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faïre, si on ne sçavoit la maniére de le bien faire, c'est pourquoy j'avertis, que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainsi je n'en diray rien ïcy davantage.

Et pour ce qui est de la maniére de faire des couches, il faut premiérement sçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce

fumier doit être ou entiérement neuf, ou au plus mêlé à peu prés le tiers de vieux; pourveu qu'il soit sec, & point pourri; car celuy qui est pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus necessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on éleve sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celuy, qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur a servi de litiére qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celuy, qui dans le temps qu'il a été neuf a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'Eté en attendant le temps d'être employé, soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voicy comme on les fait.

Aprés avoir marqué & réglé la place, où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit où doit finir la couche, ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement: le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une maniére de dos en déhors: le premier lit étant fait quarément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trepignant, pour voir s'il n'y a point de defaut, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait, il continuë sa longueur résoluë, & toûjours par lits, comme il a été dit, jusques-à-ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir: cette hauteur est réguliérement de deux à trois pieds quand on la fait, & se diminuë d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne sçauroit produire en pleine terre, par exemple pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Février, Mars, & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy-aprés, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes, qui y sont nourries; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à dire, contre le cruel ennemy de la vêgetation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy qu'elles n'agissent qu'environ trois mois aprés qu'elles ont été faites, &

c'est

c'eſt lors que leur grande chaleur ayant entiérement fini, elles ſont chancies en dedans; on fait celles-cy dans la terre neuve & ſabloneuſe, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ ſix pouces de profondeur, enſuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre, on les fait en dos d'Aſne, & par deſſus la couverture on y en met une autre de cinq à ſix pouces de grand fumier ſec, qui ſert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Eté pour les garentir du grand chaud, qui les grille, & même pour éviter le déſordre de ce grand chaud, on fait encore deux, ou trois fois la ſemaine de legers arroſemens ſur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois quand on les fait; elle ſe baiſſe enſuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche eſt paſſée : pour ce qui eſt de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer; ainſi il s'en fait de pluſieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu prés ſemblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs entre celles, qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, conſiſte premiérement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pied, à moins que ce ne ſoit pour être ce qu'on appelle couches ſourdes, c'eſt à dire couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la ſuperficie de la terre voiſine, cette difference conſiſte en ſecond lieu en ce que les premiéres doivent reguliérement être plattes & unies par deſſus, au lieu que les autres doivent être en dos d'Aſne.

Cette difference conſiſte en ce que les premiéres doivent être chargées d'une aſſez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles ſont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre ſur les autres, ce terreau par ſa peſanteur contribuë à faire affaiſſer & échauffer plutôt les couches. On y en met quelques-fois plus, quelques-fois moins, par exemple on y en met ſix à ſept pouces, ſi c'eſt pour y ſemer des plantes ordinaires, ſçavoir petites Salades, plant de Melons, & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Aſperges à réchauffer, & on y en met un pied, ſi c'eſt pour y ſemer des Raves, & pour y replanter de l'Oſeille, & des Melons, & des pots de Fraiſiers, &c.

Or devant que de ſemer, ou de replanter, quoy que ce ſoit ſur une couche nouvellement faite, la premiére précaution qu'il faut avoir, c'eſt d'attendre ſix ou ſept jours, & quelquesfois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer & donner enſuite le temps à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe diminuër notablement : cette diminution paroît quand toute la couche s'eſt affaiſſée, & qu'enfonçant la main dans le terreau on n'y trouve qu'une chaleur moderée. C'eſt pour lors qu'on doit commencer à dreſſer proprement le terreau, dont on l'avoit chargée : pour dreſſer ce terreau, on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pied,

& on le place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé, on le soûtient ferme tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on luy fasse acquerir une maniére de consistance, en sorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par consequent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même maniére, & en même temps pour dresser ce terreau, ou bien, si le Jardinier est seul, il faut soûtenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé; la chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demy pied moins d'étenduë, que le dessous de la couche, & dans son quarré long il doit paroître aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; en suite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire. Tout y périroit, ou tout y seroit en désordre si on y semoit ou si on y plantoit plûtôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou douze jours aprés qu'elle a été semée, ou plantée, mais ce temps-là passé, si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveller de la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit, quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les Plantes, au lieu d'y fendre, & d'y périr, y augmentent, & profitent visiblement comme elles doivent; il n'est pas trop necessaire de dire, qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cét espace, & ce rechauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un réchauffement, il n'est pas toûjours necessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf il suffit de remuër de fond en comble celuy dont est question, pourveu qu'il ne soit pas trop pourri, ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur necessaire aux Plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite, replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénetrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au dessus, on se sert encore de couvertures de grand fumier sec, ou de paillassons

pour

pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenuës de chaleur par des réchauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette maniére est assez bonne, & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May, & périt ensuite, mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille est celuy de vuider entiérement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches [ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur] & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on ouvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut aprés cela entretenir la chaleur de ces sentiers en remuant de fond en comble, ou renouvellant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches ou les chassis de verre par les raisons cy-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les temps chauds, & temperez. Le seul inconvénient des réchauffemens est, que comme ils doivent être-tres-violens pour pouvoir pénetrer une terre froide, ils altérent, & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne poussent plus que misérablement, & tout au plus les ayant laissées en repos deux ou trois ans, aprés un premier réchauffement, on les peut réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les Fraisiers qu'on réchauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février, & Mars, & donnent du fruit en Avril, & May; la meilleure maniére pour les faire, est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne, & assez legére pour les mettre en suite sur couche au mois de Décembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotez; il faut au mois de Mars leur ôter les traînasses, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toûjours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir des petites salades de Laituë à couper mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ vingt-quatre heures, aprés quoy on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas pénetrer, cette graine ainsi moüillée s'égoûte, & s'échauffe de maniére

qu'elle vient à germer, & pour lors aprés avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse, qu'elle ouvre tout le fond du rayon : il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legérement; chaque coup de main fait adroitement doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela, on met ou des cloches, ou du pleïon qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détreisant ne gâte la semence; on ôte ce pleïon quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë dix, ou douze jours aprés est d'ordinaire assez grande pour être coupée au coûteau, & mangée en Salade, cela s'entend si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeuil, & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures on les plante sur la couche de la même maniére qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves, on ne les met guére germer, leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ay expliqué la maniére de semer, ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février, & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre, & Décembre, quelque couche de Persil pour en avoir de nouveau au Printemps, en attendant que celuy qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en sa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite, que s'étant enracinées on les leve, c'est à dire, on les détache, ou sévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des Arbres, on remplit de terre à demy ces mannnequins, ces pots, & ces caisses, on taille les Arbres de la maniére que j'ay décrite dans le Traité des Plans, & on les plante, mettant les manequins, & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers, il en faut avoir en caisse, faire en Janvier une couche sourde, mettre les caisses dessus, avoir des chassis de verre qui soient quarrés, & haut de six à sept pieds, & qui soient faits exprés pour les appliquer contre un mur exposé au Midy : ce fumier échauffé échauffe la terre qui est dans la caisse, & par consequent fait que le Figuier pousse: on réchauffe cette couche sourde, quand elle

en

en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis pour empêcher que le froid n'y pénétre.

Pendant tout le mois de Janvier, on continuë de semer sous cloche, & sur couche des Laituës à replanter de la maniére expliquée dans les Ouvrages de Décembre, & on continuë aussi d'en replanter sous cloche soit en Pepiniére, soit en place; & à l'égard des semées, on peut ne les pas couvrir de terreau si l'on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche pour l'approcher bien prés du terreau : on fait la même chose à l'égard du Pourpier, qu'on seme sous cloche sur couche, on ne sçauroit jetter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade, il faut semer sous cloche de la crespe blonde, & la semer assez clair, & attendre qu'elle ait poussé sa seconde feüille avant que de la cueillir; il faut semer assez clair ces graines de laituës, afin qu'elles puissent devenir grandes, & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printemps sont la Crespe-blonde, & aprés cela la Royale, la Courte, & sur tout la Coquille, &c. on seme aussi sur couche dessous cloche de la Porrée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloze, de la Bonne-dame.

La bonne maniére de faire des tranchées,& des fouilles de terre n'est pas, comme on les faisoit cy-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter : c'étoit manier deux fois inutilement une même terre,& par ce moyen perdre du temps, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toise, c'est à dire jetter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la premiére jauge; cette premiére jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui estoit dans le fond, ce remuëment fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même temps que trois, ou quatre hommes fouillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus; par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée comme elle est chez les Jardiniers qui font premiérement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette maniére de faire des lits de fumier & de terre & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à-ce que la tranchée soit entiérement remplie à demeurer.

Ouvrages de Fevrier.

DANS ce mois-cy on continuë de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précédent, si on a eu la prévoyance, & la commodité de les y commencer, ou au moins on se met à les commencer tout de bon.

C'eſt pourquoy on ſe met à labourer la terre ſi les gelées le permettent, & ſur la fin du mois, ou plûtôt vers la my-Mars, ou même plus tard, c'eſt à dire, vers la my-Avril on ſeme en pleine terre ce qui eſt long-temps à lever, par exemple toutes ſortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorſonneres, & ſur tout, le Perſil.

On ſeme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oſeille, les Pois hâtifs, les Féves de Marais, la Chicorée ſauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre ſemée dés l'Automne à quelque bon abri, on les replante ſur couche ſous cloche, pour les faire pommer de bonne heure: on y replante ſur tout les Creſpe-blondes qu'on a ſemée dés le mois précédent; elles réüſſiſſent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à ſemer un peu de pourpier vert ſous cloche, le doré eſt trop délicat pour y être ſemé devant le mois de Mars.

On replante des Concombres, & des Melons, ſi on en a d'aſſez forts, & tout cela ſur couche à quelque bon Abry, ſoit par des murailles, ſoit par des briſe-vens.

On ſeme auſſi à la fin du mois ſur couche des fleurs annuëlles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on ſeme auſſi les premiers Choux pommés, ſi, comme on doit, on n'en a pas en Pepiniére à quelque bon abry de ceux qu'on doit avoir ſemé dés le mois d'Août, & replanté en Octobre en Pepiniére: on replante ceux-cy en place, prenant grand ſoin de n'en replanter pas un qui paroiſſe commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes ſortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne; & proprement dés la my-Février, pour peu que le temps ſoit beau, ſe fait l'ouverture de toutes ſortes d'Ouvrages.

On fait ſeulement les couches dont on a beſoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On eſt ſoigneux d'entretenir les réchauffemens d'Aſperges, & de cueillir celles qui ſont bonnes, & d'entretenir les réchauffemens des Fraiſiers ſur couche.

On dépaliſſe entiérement les Eſpaliers, pour les tailler plus commodément, & en ſuite on les repaliſſe de nouveau.

En quelque temps que ce ſoit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau ou autrement elles ſe fanent, & demeurent trop piquantes.

On continuë de planter des Arbres, quand le temps, & la terre le permettent.

Ouvrages de Mars.

AU commencement de ce mois, on s'apperçoit bien qui ſont les Jardiniers qui ont été pareſſeux, en ce qu'ils ne fourniſſent rien de tout ce que les diligens, & habiles fourniſſent, & en ce que leur terre n'eſt pas encore pour la plûpart enſemencée, ſi le temps a été aſſez favorable pour cela; il n'y a plus de temps à perdre pour les premiéres ſemences qui ſont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches enſemencées de leurs graines, afin que les arroſemens, & les grandes

grandes Pluyes ne battent point trop la terre, & n'en endurcissent la superficie, de maniére que les graines ne puissent y lever, ils doivent reborder avec un Rateau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arrosemens y tienne, & ne s'épande dans les sentiers: enfin pour peu qu'ils ayent l'esprit de propreté, ils ôtent sans y manquer toutes les pierres que le Rateau trouve en passant.

La maniére de faire que les graines soient bien couvertes de terre, est de herser, c'est à dire, mouver extrémement cette terre ensemencée, ce qui d'ordinaire se fait avec une fourche de fer.

On fait à la my-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abry tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des Laituës tant du Printemps, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May, sçavoir les Crepes-blondes, les Royale, & Belle-garde; la Perpignane qui est verdâtre, l'Alfange, les Chicons, la Geneverte, & la rouge, & la blonde, elles sont prés de deux mois en terre, devant que d'être assez fortes pour replanter, & on seme des Choux pommez pour l'arriére-saison, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril & au commencement de May, & s'ils sont trop serrés, on en replante en Pepiniére pour les faire fortifier, &c.

On seme des Raves en pleine terre parmy toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cueïllir au commencement de May, devant que ny les Oseilles, ny le Cerfeuil, ny le Persil, ny la Ciboule, &c. soient assez fortes pour en être incommodées.

On seme de la Bonne-dame en pleine terre.

On seme à la my-Mars des Citroüilles sur couche pour les replanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, si ce n'est des Laituës, il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à-ce qu'ils ayent commencé a pousser, tant pour leur faire perdre leur premiére force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des Fraisiers, qu'on avoit en Pepiniére, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre de la graine de Passe-pierre, elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquesfois à l'année d'aprés pour la replanter dans les pieds des murs.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de pois, car asseurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-cy doivent être de ces gros pois quarrés.

On

On a quelques Champignons, ſoit de couches faites exprés pour cela, ſoit de quelques endroits bien fumez.

On ſeme dés le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint-Jean.

Quand on ſçait que les ſentiers des couches, ou des Aſperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas aſſez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il eſt à propos de les arroſer raiſonnablement, afin que cette paille, étant ainſi moüillée, ſe puiſſe réchauffer plus aiſément.

On ſeme à la fin du mois, ou plûtôt vers la my-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août & de Septembre, le Celeri eſt d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en ſeme en même temps un peu ſur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils ſoient en fleur: la gelée eſt plus dangereuſe dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guére à les labourer que quand la pleine lune de Mars eſt paſſée, elle eſt d'ordinaire fort dangereuſe tant pour eux, que pour les Figuiers, & ainſi à l'égard de ceux-cy, il ne faut pas encore les découvrir tout-à fait, c'eſt aſſez qu'ils le ſoient à demy, & on leur ôte le bois mort, ſoit qu'il ait été gelé, ſoit qu'il ſoit mort d'une autre maniére.

A la my-Mars, ou même devant, ſi le temps eſt un peu doux, on commence à ſemer ſur couche ſous cloche du Pourpier doré, & on continuë d'en ſemer du vert.

On replante en place les Choux pommés, & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepiniére à quelque bon abri dés le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter c'eſt à dire à allonger leur tige.

On ſeme ſur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'Aſperges en pepiniére, pour en avoir ſa proviſion, & cela ſe ſeme comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Aſperges, dont on a beſoin, & on prend pour cela, ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

La maniére de planter le plant d'Aſperges eſt de mettre deux ou trois pieds enſemble, étendre proprement leur racines ſans les rogner que fort peu, ſi on ne veut, & enſuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demy l'un de l'autre: la planche doit avoir pour l'ordinaire quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs, mais ſi on a deſſein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire les planches que de trois pieds; & il eſt à remarquer que ſi on eſt en terre ſeiche, il faut creuſer la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les ſentiers en dos de bahu: cette terre ſert à recouvrir petit à petit, d'année en année le plant qui ſe fortifie, & ſort pour ainſi dire de terre: que ſi on eſt en terre humide, & fort fraîche le mieux eſt de ne point creuſer la planche, & au contraire la tenir un peu plus haute, que le ſentier, afin que les eaux d'Hiver y décendent, & ne faſſent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop grande humidité: il faut ſoigneuſement ſarcler pendant l'Eté les Aſperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à ſortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demy-pied de profondeur pour don-

ner

ner plus de liberté de ſortir aux jeunes Aſperges.

Les Raves ſemées à champ ſur couche ne ſont d'ordinaire ny ſi belles, ny ſi bonnes que celles qui ſont ſemées dans des trous, & ſont plus ſujettes à devenir creuſes & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir juſques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May : tous les autres mois de l'année en produiront aſſez en pleine terre, ſi on prend ſoin d'en ſemer de temps en temps, & peu chaque fois, & que ſur tout on les arroſe amplement.

Au commencement du mois, ce ſera le temps de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & ſur tout le blanc, les gouſſes-d'Ail, la graine, & les gouſſes-d'Echalottes, les Choux blancs, les Pancaliers &c. On lie les Laituës, qui devroient pommer, & ne le font pas, ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée ſur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May: ſemer les fleurs annuëlles auſſi ſur couche pour les replanter à la fin de May, ſçavoir les Paſſe-velours, les Oillets-d'Inde, les Rozes-d'inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, ſoit en place, ſoit en manequin.

On donne le premier labour à toutes ſortes de Jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour diſpoſer la terre à toute ſorte de plans, & de ſemences.

On met en terre les amandes, qui ſont germées, & on leur rompt le germe devant que de les planter.

On ſeme dans les parterres de la graine de pavots, & de pieds-d'Alloüette, qui fleuriront aprés ceux qui ont été ſemez en Septembre.

On plante les Oculus-Chriſti.

On ſeme vers le 20. du mois ſur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois aprés à quelque bonne expoſition, ou au pied de quelque Arbre.

Ouvrages d'Avril.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année, où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celuy-cy, la terre commence d'être tres-propre, non ſeulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter, ou ſemer, Laituës, Porrée, Choux pommés, Bourrache, Bugloſe, Artichaux, Eſtragon, Baume, Violettes, &c. Devant le mois d'Avril, elle eſt encore trop froide, aprés le mois d'Avril elle commence d'être trop ſeiche: on regarnit les places, où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon ſuccés, ſoit par la gomme, ſi ce ſont fruits à noyau, ſoit par de miſerables petits jets en toute ſorte de fruitiers: mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en mannequin, l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaiſir de mettre de ces Arbres tout auprés de ceux, qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait, aſſeurée, car ſi elle eſt évidente, on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place, à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituër, & pour cela on

prend des temps sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des Pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noüé, & si quelques-uns de ces Pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelques fois aprés la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a besoin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dés la my-Octobre doivent commencer vers la my-Avril, au moins, à faire leurs premieres fleurs, & par consequent il les faut pincer: la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblable aux premiéres, & ainsi pour fortifier les premiéres on coupe ce nouveau bras immédiatement au dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Eté, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques couches de Champignons en terre neuve; j'ay dit ailleurs la maniére de les faire.

C'est dans ce mois qu'est la Lune, qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & séche, & il en périt beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied à l'endroit où on peut juger, que sont les extrémitez des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou d'herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est à dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisiers, aux Pois, aux Laituës replantées, & même on serfoüit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premiéres pluyes qui viendront.

A la my-Avril on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourveu qu'elle soit bien clair semée, rien ne monte si aisément en graine, que cette chicorée.

On seme en place à la my-Avril les premiers Cardons d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de May, les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours.

On seme encore de l'Oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la seme, soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein-champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en seme sur le bord des quarrés pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de celle de la grande espece, soit que la necessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On

On fait la même chose pour du Fenouil, pour de l'Anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons, qui sont sous cloche pour continuër de leur en donner petit-à-petit davantage jusqu'à la fin de May, qu'on ôte tout à fait les cloches, si on est en bon climat: on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plant s'y étiolle, & si aprés y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter les bras, & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litiére séche.

A la fin du mois on replante des Raves prises sur les couches, ou on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garny de feuilles, on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs planches un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluye n'en épargne pas la peine.

On choisit parmy les Laituës pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les Crêpe-blondes élevées sur couche, & sous-cloche, une partie de celles, qui sont les plus belles pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhuë, Absinthe, &c.

On replante des Laituës du Printemps pour pommer, & voicy à peu prés leur ordre, & leur suite, la Crêpe-blonde est la premiére & la meilleure comme la plus tendre, & la plus délicate, mais il luy faut de la terre douce & legére, ou sur tout une couche pour y en planter sous cloche dés le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne luy convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë George, la Petite-rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent aprés; la Royale est une tres-belle & grosse Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-cy est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine, que les precédentes: enfin viennent les Alfanges, les Chicons, & les Impériales, qui sont Laituës à liër: la Laituë de Gennes, tant la rouge, que la blonde, & la verte sont les derniéres pour l'Eté, il en faut replanter beaucoup dés le commencement de May pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Eté, c'est de toutes les Laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine il en faut avoir semé sur couche, sous cloche, dés la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la my-Septembre, pour fournir avec la Gennes le reste de l'Automne, on seme dés la fin d'Aoust la Coquille, ou Laituë d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës, pour les faire connoître par là, leur difference ne consistant guére qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée, c'est assez que les curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leur amis, ou en acheter aux Marchands;

l'usage apprend à les connoître, les deux Crêpées sont ainsi nommées à cause que leurs feuilles sont frisées; les Laituës qu'on nomme rouges sont aisées à connoître par leur couleur; la Coquille a la feüille fort ronde avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de Laituës, les plus miserables ce sont celles, qu'on appelle Langues de chat, elles sont fort pointuës, & ne pomment point, la Laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est guére bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de Laituë de Gennes, pour en avoir toûjours de bonne à replanter pendant tout l'Eté jusqu'à la my-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluye, faire la guerre aux Limassons, & aux Limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles-plantées, & des Choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les Rous-vents régnent, comme c'est leur ordinaire, pendant ce mois-cy, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du Potager, à la reserve des Asperges.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisiers dans les bois, pour en faire des Pepiniéres à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre séche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour retenir & conserver l'eau des pluyes, & des arrosemens, ou à quelque planche voisine des murs du Nort.

On œilletonne les Artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse, creuse de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demy; chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y aît trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchez qui sont bons ménagers de leur terre, les deux pieds d'Artichaux qu'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignez d'un bon demy-pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûtumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dés les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la my-

Mars

Mars, & on taille plûtôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-cy celles qui n'ayant pas germé avec les autres avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins, dés le commencement, du mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour avoir la terre couverte soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plans qu'on y a mis, à la reserve des Chicorées, du Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la my-May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dés le commencement de ce mois, & particuliérement il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots: on seme les seconds à la my-May, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois; on seme aussi d'autres Féves dés la my-Avril.

C'est dans ce temps-cy que les Fraisiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrémement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est à dire les Fraisiers qui fleurissent beaucoup, & ne nouënt point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliére pour eux, ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres-large, leur feuille grande, veluë, & presque picquante, mais pour les coucous, il est difficile de les connoître, & sur tout jusqu'à-ce que leurs montans soient faits: la plûpart d'entreux sont Fraisiers qui ont dégeneré, & ainsi les feuilles des bons, & des mauvais, se ressemblent assez, mais ces pieds dégenerez en font ensuite par leurs traînasses une infinité d'autres qui sont tres beaux, & par consequent fort trompeurs: ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien, qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plant, qui impose par sa beauté, on se trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres, c'est à luy que convient particuliérement le proverbe de *belle montre & peu de raport.*

On seme les derniers Concombres vers le dix ou le douze du mois, pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraisiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer, c'est ôter les derniéres fleurs, & les derniers boutons de l'extrémité de chaque montant, pour n'y en laisser que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus prés de terre.

C'est particuliérement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui est si féconde, & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les Espaliers, pour retirer de derriére les Echalas, les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, soit particuliérement les grosses: c'est pendant ce même temps que se doit faire la troisiéme taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau: la deuxiéme s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit esperé. Dans celle-cy, on conte que les fleurs qui doivent nouër, sont nouées, & partant il ne faut icy conter pour Pêches veritables que cel-

les qui sont bien noüées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoy qu'elles paroissent être bien noüées; il est donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non seulement ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est à dire font de tres-petits jets, ou ne font simplement que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & generalement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on luy doit selon son plus, ou son moins de vigueur: & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur tout s'ils sont venus de noyaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toûjours avoir en vûë de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité: cette troisiéme taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi en ce temps-cy qu'il faut pincer, c'est à dire rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois, ou quatre médiocres qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particuliérement sur les fort grosses qui poussent à l'extrémité de l'Arbre haut monté, quand en effet il est déja assez élevé; cela se fait quelquefois, mais rarement, sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprés de tres-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver; ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au Printemps.

Il n'est pas à propos de pincer tous les autres Fruitiers à la reserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur, les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop dégarnis, si cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile, on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive aucun avantage; le pincer s'étend aussi quelquefois sur les Figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de May, comme je l'expliqueray cy-aprés.

Ouvrages de May.

LEs effets de la vegétation pendant le mois de Mars n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essay de la nature qui se prépare à quelque chose de grand; des Arbres fleuris, des feuilles sorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la viguеur que de la foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des Fruits noüés, des jets allongés, des semences naissantes, &c. mais enfin quand on est au mois de May, c'est tout de bon que cette mére de la vegétation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin, & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches des fruits grossissans, la terre toute verdoy-

doyante, &c. Et c'eſt pour lors que les Jardiniers ont grand beſoin d'être ſur leurs gardes pour ne voir pas tomber leur Jardin en déſordre : car ſeurement, s'ils ne ſont extrémement ſoigneux, & laborieux, tout eſt à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes ſemences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniére confuſion, & partant c'eſt à eux de veiller avec beaucoup d'application à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, & par ce moyen ils ſont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le luſtre & tout le mérite qui leur eſt dû.

Les Pois verds qu'ils ont ſemez en coſtiéres au mois d'Octobre, vont commencer la recompenſe de leurs peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les fleurs durent d'ordinaire huit, & dix jours, devant que de venir en plateaux,& trois ſemaines aprés ils demandent à ſortir de leurs coſſes;) cependant vers le ſept ou huitiéme du mois, il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, les Cardes, les Porrées, &c. ſi on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour ſemer les Choux d'Hyver. On acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être déchargez, & éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux: les œilletons ne laiſſent pas d'être bons, quoy qu'il ne paroiſſe aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils ſoient aſſez gros, & blancs, on peut s'aſſeurer que la plûpart donneront de beaux fruicts en Automne, & dans la verité il eſt à ſouhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt, car ceux qui viennent devant ce temps-là, ſont d'ordinaire chetifs, & pour ainſi dire avortez ; ce n'eſt pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut auſſi planter de médiocres, & ſur tout à quelque bon abry, pour n'y faire autre choſe que ſe fortifier pendant le reſte de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premiéres Pommes au Printemps : ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas ſi vîte que ceux-cy : enſuite la Porrée pour Cardes ſe doit planter preſque en même temps, elle eſt bien placée ſi on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'eſt à dire un pied de Porrée entre deux pieds d'Artichaux, en ſorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laiſſer une place libre pour aller arroſer, ſarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au beſoin.

Les premiers Melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais ſur tout on en voit noüer au décours, ſi les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le ſoient moins à ce décours.

On range en même temps les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la diſpoſition qu'on veut : ils commencent pour lors à pouſſer leurs feuilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits groſſiſſent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois, on commence à paliſſer diligemment, & promptement les nouveaux jets des Arbres, ſi toutefois, ils ſont aſſez forts pour celà, & il eſt bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin : car à la fin de Juin il faut recommencer le ſecond paliſſage des premiers jets, & le premier de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, ſoit qu'aprés le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans

leur

leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile, & pernicieux, inutile, en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets nécessaires: bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent, & doivent être, sans en liër plusieurs ensemble, & sans en ôter, ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher; ce qui étant il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort, en espérance que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la necessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche, qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit à leur souche, soit à des bâtons mis exprés, pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On seme amplement de la Laituë de Gennes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter des faux jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons; mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'Arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre; un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on luy ôte celuy, qui étant à l'extremité de la taille étoit compté pour le premier.

On seme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: celle-cy peut blanchir en place, c'est à dire sans être replantée, si elle est clair semée, & bien arrosée pendant tout le mois; on prend le temps de quelques pluyes pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guére d'y en venir, comme aussi prend-t-on ce temps là, pour remettre des Arbres en mannequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne esperance: la maniére de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le mannequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du mannequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussi-tôt y verser tout autour deux, ou trois cruchées d'eau pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde: il est nécessaire de recommencer ces arrosemens deux, ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la Porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle, qui est venuë des derniéres semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continuë la Pepiniére de Fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres Laituës que de la Gennes, passé la my-May: toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons, & des Concombres en pleine terre, & cela dans de peti-

petites fosses pleines de terreau ; on plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous éloignez de trois toises; elles ont été élevées sur couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, le grand Soleil les fait faner, & souvent pétir.

On continuë de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece: on rame, si on veut, les autres qui sont forts aprés les avoir bien serfoüis: les Pois ramez donnent plus de fruit que les autres.

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le temps commence d'être en seureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin; il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la serre, pour accoûtumer les Orangers au grand air.

On taille les Jassemins en les sortant, c'est à dire, qu'on leur coupe toutes les branches à un demy-pouce prés.

A la fin du mois on commence à faire les premiéres tontures des palissades, des Boüis, des Filarias, Ifs, Espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les plantes rotissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à veuë d'œil; on arrose aussi les Arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à-ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris, & aprés cela on r'égale la terre.

On peut commencer a replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Célery à la fin du mois, & on a deux maniéres de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de Célery éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir réhausser de terre par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons, & qu'on a élevée sur les planches voisines : ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que cy-devant, & à la fin de l'Automne aprés les avoir lié de deux ou trois liens, on les éleve en mote, pour les replanter tout le plus prés qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se deffendent de la gelée.

Vers, la fin du mois, on commence de lier la Vigne aux échalas, & de Palisser les pieds qui sont en Espalier, aprés avoir premiérement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois aprés; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust, & celles-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dés qu'il se peut, on épluche les Abricots, quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprés de l'autre, &

donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce temps-là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver: les plus forts, qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles, qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des Arbres d'Espalier sont assez sujets à se glisser derriére les échalas, comme j'ay dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne-heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une reveuë éxacte le long des murs, pour remédier à un si fâcheux inconvénient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se broüissent, & beaucoup deviennent tous tortus, tous raboteux, rabougris, & recroquebillez, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broüies, & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les Figuiers, & sur tout ceux des caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmy les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précedens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou soit chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'Arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & séche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquesfois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches, qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'Oillets pour en avoir de doubles sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de May leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquesfois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent pris terre devant l'équinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'équinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpe-vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons, & les Imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce temps-cy détruisent les Fraisiers, & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes qui mangent entiérement les feuilles des Groseilliers, & font par-là périr les Groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines, qui levent trop druës, & replan-

ter

ter ailleurs les arrachées, ſçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narciſſes blancs doubles quoy que tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

Ouvrages de Iuin.

IE redis icy la même choſe que j'ay déja redite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'eſt à dire qu'il faut faire dés l'entrée de celuy-cy tout ce qu'on n'a pû faire le mois précedent, & même il faut continuër tous les mêmes ouvrages, a la reſerve toutesfois des couches, qui ne ſont plus néceſſaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois; ils ſerviront pour le Printemps ſuivant, étant bien arroſez; les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne pénêtre pas juſqu'à la racine, & ainſi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur tout dans les terres ſéches, car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer & moins ſouvent, & moins amplement: par exemple les Artichaux dans les terres legéres ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la my-Juin on replante le Porreau à demy-pied l'un de l'autre, dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'aprocher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de ſemer de la Chicorée & de la Laituë de Gennes, pour en replanter au beſoin le reſte de l Eté: on recuëille la graine de Cerfeuil, qui eſt la premiére de l'année à monter ſur le Cerfeuil ſemé d'Automne, c'eſt à dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laiſſe ſécher: enſuite on les bat comme le Bled, & on vane la graine de même.

La même maniére ſe pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans ſa ſaiſon, & ſur tout au mois de Juillet & d'Aouſt, prenant grand ſoin d'empêcher que les Oiſeaux, qui en ſont extrémement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles ſont bien dans la place qui reſte dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demy l'une de l'autre.

Il faut prendre grand ſoin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance; & les ôter ſur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même ſans ſemer.

Il faut faire ſans plus tarder toutes les tontures de paliſſades, & de bouïs, en ſorte qu'elles ſoient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le temps de repouſſer encore devant l'Automne, & arroſer amplement toutes les ſemences des Potagers.

Arroſer amplement & tous les jours les Concombres ſur couche, & les Melons raiſonnablement deux ou trois fois la ſemaine, à une demie cruchée pour chaque pied.

Dés la my-Juin, on commence à greffer à la pouſſe les fruits à noyau, & ſur tout

les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où se doit mettre l'Ecusson : le bon temps est toûjours devant le solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir, & de se fendre : on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps-cy, & le bon temps à labourer pour les terres séches est un peu ou devant la pluye, ou immédiatement aprés, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénêtre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs : & à l'égard des terres fortes & humides il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer : les Jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averses d'eau, qui viennent en ces temps-cy par les orages, & cela sur tout si leurs terres sont legéres: ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes, pour faire écouler les eaux hors des quarrez, comme j'ay dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'Oeillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soutenir les montans, & empêcher que les vens ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais aussi la plûpart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent les Fraisiers & les Laituës pommées.

On cultive soigneusement les Orangers suivant la maniére que j'ay expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusques à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratisser.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étans pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On seme des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

Ouvrages de Iuillet.

CE mois-cy demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précedent, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couches ; les grandes chaleurs, sans les arrosemens, font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on seme des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver : on seme de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On seme encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrémement arrosez, pour en avoir au commencement d'Aoust.

Si

Si la saison est fort séche, on commence à la fin du mois à greffer à Oeil-dormant sur les Coignassiers, & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux-blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On seme de la Laituë Royale.

On seme pour la derniere fois des Pois quarrés à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particuliérement les Pêchers font plusieurs jets; on commence à la my-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Aoust, & jusques à la my-Septembre.

Ouvrages d'Aoust.

DEs la my-Aoust on commence de semer les Espinars pour la my-Septembre, & des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisiers en place qu'on a enlevés en mote.

On recueïlle les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des cosses paroissent séches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout sécher.

On recueïlle aussi la graine de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons d'Eschalottes, & de Rocamboles.

On seme des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois, on seme à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pepiniére à quelque autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On seme tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place, & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter aprés l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dés le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiére.

On peut semer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dés le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite.

On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignannes, qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hiver.

On seme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On rond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, sçavoir les Pêches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande:

celuy d'en haut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchiſſant.

Dés la my-Aouſt on commence à couvrir de terreau les Oſeilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pouroient pourrir ſi on y en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'Oſeille & du Cerfeuil, & des Ciboules.

On arrache les traînaſſes des Fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui eſt dés la fin de Juillet, ou au commencement d'Aouſt, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feüilles, afin qu'il s'en faſſe de nouvelles.

On coupe auſſi tous les vieux montans d'Artichaux, les Pommes en étant ôtées.

On ſeme encore des Eſpinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On ſort les Oignons de terre, quand les montans commencent à ſeicher, & on les laiſſe dix ou douze jours à l'air, pour ſe ſeicher, devant que de les ſerrer dans le grenier, ou autre lieu ſec, ou les mettre en liaſſe, ou autrement ils s'échaufferoient étant ſerrés devant que d'être ſecs, & ſe pourriroient.

On cueïlle des Eſchalottes dés le commencement du mois, & on ſort l'Ail de terre.

A la fin d'Aouſt, les Fleuriſtes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Rénoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Impériales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches gueſpes, qui mangent les Figues, les Muſcats, & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau dértrempée avec un peu de miel: ces Mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces Fioles, & y périſſent dans l'eau; il faut les Changer d'eau, d'Abord qu'on voit la fiole preſque pleine de ces petits malheureux inſectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied eſt beau, il ne s'enſuit pas que tous les autres le ſoient: les beautez de l'Oeillet ſont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feuilles des Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire groſſir ce qui eſt dans la terre, en empêchant que la ſeve ne ſorte en dehors.

Il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

Ouvrages De Septembre.

LA Terre des Jardins doit être univerſellement couverte à la fin de ce mois-cy en ſorte qu'il n'y ait pas un ſeul endroit où il n'y ait des Plantes Potagéres, ſoit ſemées, ſoit replantées, ce qui n'eſt pas ſi neceſſaire les mois précedens, tant parce qu'on en reſerve beaucoup pour les plantes d'Hyver, ſçavoir Laituës, Chicorées, Pois &c. que parce que certaines Plantes demandent un aſſez long-temps pour ſe perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas aſſez devant la fin de l'Automne.

On

On fait la même chose qu'au mois précedent.

On fait des couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus prés-à-prés, que durant les mois précedens, c'est à dire qu'on les met à demy pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus si larges.

Il en faut replanter dans presque toutes les places vuides dés le commencement du mois jusques vers le quinze, ou vingt; on seme à la fin du mois des Epinars pour la troisiéme fois, & ceux-là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

On peut encore à la my-Septembre semer quelques planches d'Oseille, ou en replanter de vieille, elle pourra être assez forte devant les premiéres gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraisiers de la Pepiniére à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout temps, les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinziéme du Mois les Pêchers sur Amandier, & sur d'autres Pêchers en place : la seve y est pour lors assez diminuée, pour ne pas noïer les Ecussons.

On lie avec de petit osier, & ensuite on envelope soigneusement vers le quinziéme du mois de grande litiére, ou paille neuve, quelques Cardons d'Espagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze, ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrémement droits, autrement ils se renversent, & crévent sur un des côtez; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent sur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante sur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepiniére à quelque bon abry, pour en replanter en place incontinent aprés l'Hyver.

On replante depuis le quinziéme du mois jusqu'à la fin, & à la my-Octobre les Laituës à coquilles à quelque bon abry, & sur tout dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril, ou de May.

On lie d'un lien, ou deux par bas le Celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre séche pour le faire blanchir, & on prend soin de ne le point lier que par un temps fort sec; la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extrémitez des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de seve qui y seroit inutile, ainsi elle demeure dans le pied, & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oseilles coupées.

On seme des Mâches pour le Carême, les Raiponses ne valent pas la peine d'être semées dans un Jardin; on en trouve assez le Printemps dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'est particuliérement dans ce mois cy, & pendant tout l'Automne que toutes sortes de Jardins souhaitent de la pluye.

On

On tâche de faire périr avec des fioles pleines d'eau emmiélée les Mouches, & les guêpes qui mangent les Figues, les Muſcats, les Poires, & autres fruits, &c.

On ſeme des Pavots, & des Pieds-d'alouëtte dans les Jardins à fleur, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin, & Juillet devant ceux qu'on ſeme en Mars.

Dans ce mois-cy, & le mois précedent on replante de la Chicorée parmy les Laituës à pommer; celles-cy doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë; les arroſemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud, & ſec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis la my-Août juſqu'à la ſaint Lambert qui eſt le dix-ſept de ce mois; & ſi c'eſt en terre forte, elle doit y avoir été ſemée un peu plûtôt, & en tout cas doit être ſemée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle ſoit aſſez groſſe pour replanter, c'eſt à dire groſſe à peu prés comme un doigt; il la faut planter juſqu'à la my-Septembre, & l'eſpacer de ſix à ſept pouces, afin de la replanter une ſeconde fois, & plus prés-à-prés au commencement de Septembre, ſans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote, deux, ou trois doigts avant dans la terre ſéche, & ſablonneuſe, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte juſqu'au cœur: cela étant elle ſe conſerve juſqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids ne ſçauroit ſe conſerver l'Hyver.

Ouvrages d'Octobre.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois précedent à la reſerve des greffes, dont la ſaiſon eſt paſſée; ſur toutes choſes on prépare le Célery, & les Cardons; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même ſur des vieilles couches pour les y pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint-Martin.

A l'entrée du mois juſqu'au dix, ou douze, on ſeme des Epinats pour en avoir aux Rogations.

Et on ſeme auſſi le dernier Cerfeuil ſur terre, afin qu'il ſoit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année ſuivante.

Dés l'entrée du mois, ſi on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on ſe met à défaire les couches, & à faire des meules du fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver ſur ces meules; on met à part tous les terreaux, pour s'en ſervir au beſoin dans le temps des nouvelles couches; & pour ce qui eſt du fumier le plus pourri on le porte ſur les terres qui ſont à fumer.

A la my-Octobre, on remet dans la ſerre les Orangers, les Tubereuſes, & les Jaſmins, on les y range avec quelque ſymétrie agréable, on laiſſe les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gêle pas, & toûjours fermées la nuit juſqu'à ce qu'enfin on ferme, & calfeutre ſoigneuſement les fenêtres, & les portes,

On met les pots de Tubereuſes ſur le côté pour les égoûter, & empêcher que les oignons n'y pourriſſent.

On commence de planter de toutes ſortes d'Arbres ſitôt que leurs feuilles ſont tombées.

On plante encore beaucoup de Laituës d'Hyver à de bons abris, & de bonnes coſtiéres à ſix ou ſept pouces les unes des autres, il en périt aſſez pour empêcher qu'on ne diſe qu'elles ſont trop druës.

Vers la my-Octobre, les Fleuriſtes plantent leurs Tulipes, & tous les autres oignons qui ne ſont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides, pendant ce mois, ſoit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette ſaiſon, que la Campagne eſt la plus viſitée de tout le monde, ſoit pour faire prendre, pour ainſi dire, croûte à ces ſortes de terre, de maniére que les eaux d'Hyver n'y puiſſent pas ſi aiſément pénetrer, & qu'au contraire elles puiſſent couler vers les endroits qui ſont dans une ſituation plus baſſe.

On continuë de faire la guerre aux mouches guêpes qui détruiſent les Figues, les Raiſins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repouſſe des jets nouveaux.

Il eſt bon de commencer à ſemer à quelque bon abry au Midy, ou au Levant, ou même ſur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura ſemé, quand il en ſera temps.

Ouvrages De Novembre.

DANS ce mois-cy, on commence à faire le Printemps par le moyen des couches, ſur leſquelles on ſeme des petites Salades, c'eſt à dire, Laituës à couper, Cerfeuil, Creſſon, &c.

On plante des Laituës pour pommer ſous cloche, ou ſous chaſſis; on y replante des pieds de Baume, d'Eſtragon, de Meliſſe, on y plante de l'Oſeille, de la Chicorée ſauvage, du Perſil-Macedoine; on y ſeme des Pois, des Féves, du Perſil, Pimprenelle, & ſi le temps eſt encore aſſez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'eſt proprement icy le mois du grand travail pour éviter la diſette qui eſt une campagne ordinaire de la ſaiſon morte, pour ceux, qui ont manqué de prévoyance, car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des pareſſeux, & ainſi dés le commencement du mois, quelque beau qu'il faſſe, il faut faire porter de grands fumiers ſecs dans le voiſinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Célery, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures ſur tout ce qui en a beſoin, pour éviter la deſtruction; & même dés que le froid commence à ſe déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'eſt le temps propre pour faire toutes ſortes de Plants d'Arbres, & de Groſeilles, & de Framboiſes, & il fait bon continuer toûjours juſqu'à la fin de Mars, à la reſerve quand il gêle bien fort, ou que la terre eſt couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps on met des Arbres, & Arbuſtes dans des manequins, qu'on place à qu'elqu'endroit particulier, & ſur tout du côté du Nord; on y en met de tige, auſſi-bien que de nains, & on tient un bon mémoire pour l'ordre des eſpeces: ces manequins doivent être à un demy-pied l'un de l'autre, & enter-

rez si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ce manequins les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits, & dans le milieu du manequin ceux qui sont destinez à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers, qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en faloit, par exemple, si c'est pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nord, pour servir d'un petit abry, en attendant qu'on couvre entiérement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premiéres attaques, & on redouble ces couvertures, à mesure que le froid augmente: ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir de feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux, ou trois liens par bas, & ensuite on les envelope de grand fumier sec, ou de paille qu'on relie encore, ainsi que nous avons dit cy-dessus en parlant des Cardons.

Dans les terres séches, on bute un peu les Artichaux, cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à-ce que la pleine Lune de Mars soit passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tanter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entiérement leurs couvertures, & à les labourer; tout au plus, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche, pour le remettre, si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venuës, on acheve de lier les Chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même maniére les autres Chicorées, qu'on n'a pû lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons cy-aprés.

On coupe les montans des Asperges, la graine en étant meure, laquelle on prend soin de serrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec pour serrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on l'arrache les pieds en mote, devant que les gelées y ayent mordu, & on les plante fort prés-à-prés dans la serre; ce sont, par exemple, toutes les Racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes, les verds sont plus propres pour cela, que les violets, ceux-cy sont plus tendres, resistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, les Chicorées tant les blanches, que les sauvages, même le Porreau, & le Célery, quoy que l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre étant bien couverts; bien entendu que, quand le Célery est blanchi, il le faut manger, autrement il pourriroit, & il

& il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert, celuy-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des bois, font bien de faire ramasser des feuilles, non seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ay dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres, qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre ensuite de bonnes terres neuves.

On fait quelques couches à Champignon: la maniere de les bien faire est de choisir un endroit de terre neuve, & tant que faire se peut, qu'elle soit légere, & sablonneuse, de creuser cinq, ou six pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier soit de cheval, ou de mulet, & qu'il soit déja un peu sec comme ayant été mis en pîle depuis quelque temps: on fait ensuite la couche haute d'environ deux pieds, rangeant, & pressant le fumier autant qu'on peut, en sorte toutesfois que la partie d'enhaut soit disposée en dos d'asne, pour faire écouler à droit, & à gauche les eaux qui pourriroient les fumiers, si elles y pénetroient; en suite de cela on couvre toute la couche d'environ deux pieds de la terre voisine, & par dessus cette terre on met encore trois ou quatre pouces de litiére, qui pendant l'Hyver puisse garentir du gros froid, & pendant l'Eté garentir du gros chaud les Champignons, qui doivent pousser au bout de quatre, ou cinq mois.

On émousse les Arbres, qui en ont besoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs, dont on doit avoir fait provision pendant l'Eté, pour couvrir les Figuiers tant ceux, qu'on a en Espalier, que ceux qui sont en Buisson, & pour cela, à l'égard des derniers, on leur lie avec de l'ozier le plus qu'on peut ensemble toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture; & à l'égard de ceux des Espaliers, on tâche de laisser sur les côtez autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux Perches, ou crochets qui les doivent soutenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément, & à moins de frais; on y laisse cette couverture jusqu'à-ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel temps on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit, qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gelées d'Hyver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs Poiriers, font bien non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver: si on ne parvient pas à tout faire périr par là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemis ruïnez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter, dés que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayons en terre les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre ſoigneuſement le pied, tout de même que ſi on les plantoit en place, ſans laiſſer aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Aſperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement ſe fait, ſoit en place dans la planche, ce qui eſt le meilleur, ſoit ſur couche, ſi on a bien voulu en replanter, mais communément, on attend à faire ces ſortes de tentatives vers le commencement du mois qui ſuit; c'eſt ce me ſemble, en avoir aſſez long-temps que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la ſeule vertu de la nature; ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe commencer d'en échauffer dés le mois de Septembre, ou d'Octobre.

La maniére de les réchauffer eſt premiérement d'ôter la terre du Sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demy de large, ſi originairement le ſentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reſte au moins ſix ou ſept bons pouces de terre prés de la touffe: ce ſentier ainſi vuide on le remplit de grand fumier chaud bien preſſé & bien trepigné, en ſorte que d'abord il ſoit plus haut d'un grand pied que la ſuperficie de la planche; en ſuite dequoy il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveller la chaleur dans les deux planches voiſines, ſi elle paroît trop amortie, en ſorte que les Aſperges ne pouſſent pas aſſez bien: ce même renouvellement de ſentier ſe doit faire enſuite autant de fois qu'il eſt neceſſaire, & pour l'ordinaire cela s'en va environ tous les dix ou douze jours: Que s'il eſt ſurvenu de grandes pluïes ou neiges, qui ayent trop pourri ce fumier en ſorte qu'il ne paroiſſe plus avoir de chaleur aſſez vehemente, il le faut ôter entiérement, & y en mettre de nouveau à la place, car enfin il faut que ce ſentier ſoit toûjours extrémement chaud; à l'égard de la planche où eſt le plant, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profond, d'abord qu'on a achevé de remplir le ſentier (on ne le peut plûtôt à cauſe du tranſport de fumiers, qui ne ſe peut faire ſans trepigner beaucoup la terre,) cela fait on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Aſperges, qui pour ainſi dire, ſont comme mortes, ou au moins engourdies par ce froid de la ſaiſon, au bout de quinze jours, dis-je on viſite ſous ce fumier pour voir, ſi les Aſperges ne commencent point à pouſſer, & en ce cas-là ſur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand ſoin de bien couvrir auſſi de grand fumier, & ſur tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénetrent le moins du monde juſques à l'Aſperge; car enfin, tendre & délicate comme elle eſt, la moindre atteinte de froid la gâte entiérement: que ſi pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de deſſus les cloches, afin que l'Aſperge ſoit veuë de ces rayons, qui animent toutes choſes, joint que ſi on a des chaſſis de verre pour mettre par deſſus les cloches, & couvrir ainſi doublement les planches entiéres, cela eſt encore plus commode, & plus avantageux, pour contribuër à l'effet de ce petit chef-d'œuvre; par ce moyen les Aſperges venant à ſortir de cette terre échauffée, & rencontrans un air chaud ſous ces cloches, viennent rouges & vertes, & de la même groſſeur & longueur, que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que non ſeulement elles n'ont

ſenty

ſenty aucune des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire, ſans vanité, que j'ay été le premier, qui par de certains raiſonnemens plauſibles me ſuis aviſé de cet expédient, pour donner au plus grand Roy du monde un plaiſir, qui luy étoit inconnu.

J'ajoûte icy que réguliérement une planche d'Aſperges bien réchauffée, & bien entretenuë produit aſſez abondamment pendant quinze jours, ou trois ſemaines, & afin que le Roy ne manque pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau, qu'il voit d'un ſi bon œil, d'abord que les premiéres planches ſe mettent à donner, je commence à réchauffer autant de nouvelles, & continuë ainſi de trois ſemaines en trois ſemaines juſques à la fin d'Avril, que la nature m'avertit, qu'il eſt temps de mettre fin aux violences que je luy ay faites, & qu'elle veut à ſon tour nous donner des plats de ſon métier.

Je puis dire encore que mes planches ont quinze toiſes de long, que chaque fois j'en réchauffe ſix, qu'il y entre au moins cinquante charetées de fumier neuf, & que le ſeul Chagrin, que je trouve dans cet ouvrage, eſt d'y voir caſſer un nombre infini de cloches à les couvrir, & découvrir tous les jours, quelque ſoin que je prenne pour l'empêcher.

On peut auſſi enlever de vieux pieds d'Aſperges de dedans les planches, & les mettre ſur des couches chaudes, elles y pouſſent véritablement, mais outre qu'elles n'y viennent, pas ſi belles, elles ont encore cet inconvénient de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oſeille, de la Chicorée ſauvage, du Perſil-Macedoine, &c. tout de même que des Aſperges, mais d'ordinaire cela ſe fait plûtôt ſur couche, qu'en pleine terre, & le ſuccés en eſt prompt, & infaillible, & particuliérement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oſeille auſſi belle, que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres ſéches dans le quinziéme de ce mois-cy, tant afin de les rendre impénétrables aux pluïes & aux eaux des neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conſerve en place, ou plûtôt on replante en mote en quelqu'endroit ſeur, les choux pommés dont on veut avoir de la graine, & ſi au mois d'Avril il paroit qu'ils ayent peine à percer, il y faut donner par haut une taillade en croix aſſez avant, & par ce moyen le montant percera mieux; on fait la même choſe en May à l'égard de certaines Laituës pommées, qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne-heure, c'eſt à dire, vers Noël, ou vers la Chandeleur, on en ſeme ſur couche dés la my-Novembre; j'ay expliqué la maniére de faire des couches dans les ouvrages de Février: ce qu'il y a de particulier, pour les Raves eſt, qu'il faut batre avec un aïs la ſuperficie du terreau, pour le rendre un peu ſolide, & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y ſemer les Raves, & enſuite afin que la couche ſoit proprement ſemée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, ſoit plâtre, ſoit chaux, &c. & étans deux à le tendre bien bandé, tant ſur la longueur de la couche, que ſur la largeur, on marque des lignes blanches à trois, ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étenduë de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois rond de la

grosseur d'un bon pouce, on fait des trous le long de chaque ligne éloignez aussi de trois à quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces rayes blanches, & qui font leurs trous à boulevûë, ou leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus prés-à-prés, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves, & peu de Navet; il y a bien des Marêchez, qui pratiquent de faire en Février & Mars des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela il faut faire les trous éloignez de sept à huit pouces; ces Laituës par rayons seront cueillies, avant que les Raves soient bonnes à cueillir, s'il gêle bien fort, on couvre la couche avec de grand pleyon pendant cinq ou six jours, & outre cela pour les deffendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soûtenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort prés de la superficie du terreau, & on bouche même les côtez, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons: que si elle n'est que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture, la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées levent au bout de cinq, ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estiolleroient en perçant au travers du pleïon.

Il ne faut pas manquer dés le commencement du mois de déplanter en mote le Céleri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet dans des planches particuliéres, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre planche le mettant fort prés-à-prés, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dés que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver, qui sont plantées à des bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

Ouvrages De Decembre.

SI c'est à propos que j'ay dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précedent, c'est particuliérement à l'entrée de celuy-cy qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer; dés que Décembre est venu il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entiérement dépoüillée, de ses agrémens ordinaires; la gelée, qui ne manque guére de se signaler dans ce mois-cy, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs, & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir, ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir Chicorées, Cardons, Céleri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Figuiers, &c. & sur toute chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, sçavoir Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir

pas

pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit ce qu'on avoit avancé en deux, ou trois mois.

On peut encore dés le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particuliérement du Midy, pour en avoir au mois de May; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessous de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier: la maniére de mettre germer ces amandes est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates toutes les pointes en dedans, en sorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'amendes rangées de la même façon des premiéres, & puis un troisiéme, un quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enléve en mote, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demy, & on met à demy-pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne régnent pas, car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sçauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalissez, autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois, & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne laituë Crêpe-blonde, & dés qu'elle est un peu forte (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepiniére sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite mote pour les replanter à cinq ou six sous chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à-ce qu'elles soient tout-à-fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiére, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne-heure, c'est à dire vers la fin de Mars, & continuër jusques à ce que la terre en produise d'elle-même sans le secours des Fumiers chauds. En ce temps-cy, à l'égard de ceux qui travail-

lent

vaillent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée se passe à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout périt.

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës sur couche & sous cloche, il faut être fort soigneux de lever souvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & périt beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres; il faut même nettéier le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité, & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire sécher l'humidité qui s'amasse sur les feuilles: le principal de tout est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvellés de temps en temps.

Secours qu'on peut tirer d'un Iardin Potager pendant le mois de Ianvier.

OUtre les bonnes Poires de Léchasserie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint Germain, de Martin-sec, de Virgoulé, de bon Chrétien d'Hyver, &c. Outre les bonnes Pommes de Calville, Rénette, Apis, Capendu, Fenouillet, &c. & enfin outre quelques Raisins, sçavoir Muscat ordinaire, Muscat long, Chasselas, &c. Chacun peut avoir des Pommes d'Artichaux.

Avoir toutes sortes de racines, sçavoir Bête-raves, Scorsonnere, Carotte, Panais, Salsifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons-d'Espagne & des Cardes-d'Artichaux blanchies.

Du Céleri blanchi.

Du Persil-Macedoine blanchi.

Du Fenouil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs &c. Tout cela ayant été mis dans la serre pendant le mois de Novembre, & Décembre, de la maniére que je l'ay expliqué en parlant des ouvrages qui se font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux-pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux-bonds, autrement à large-côte.

Ces sortes de Choux ne vont point dans la serre, au contraire il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir aussi des Citrouilles & des Potirons par le moyen de la serre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons confits, des Capres-Capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le secours de la serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes, Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont même meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers réchauffez avoir de belle oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Buglose, &c.

Avoir

Avoir des petites salades de Laituës à couper avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même des petites Raves sur couches, pourveu que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées ne soit pas si terrible, qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles sont, & qu'on puisse leur donner quelques réchauffemens, faute de quoy tout ce plant des couches est sujet à jaunir, & périr entiérement.

On peut aussi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprés pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de Fleurs hors celles des Lauriers-Thim, & des Perceneiges; mais par le moyen des Couches on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacinthes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier-rose pour mettre autour des plats, qu'on sert à table.

Secours de Fevrier.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoucir un peu en ce mois, & ainsi à l'égard des Fleurs, par le moyen d'un bon abry, & d'une bonne exposition, on peut avoir naturellement ce que j'ay marqué dans les Secours du mois précedent pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choses marquées cy-devant, c'est à dire qu'on continuë sur tout à consommer ce qui est dans la serre, & qu'on a par le moyen des couches, & des réchauffemens, les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges, &c.

Secours de Mars.

ON a sur couche abondance de Raves, & de petites Salades, & d'Oseille, & des Laituës pommées sous cloche, & ce sont de ces Crespe-blondes semées en Novembre & Decembre, & replantées ensuite sur d'autres couches. Les autres Laituës ne réüssissent point sous cloche.

On continuë d'avoir des Asperges réchauffées, & de consumer ce qu'on avoit conservé dans la serre, sçavoir Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, si le froid n'est point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expositions dans les mois précedens, & de plus on a des Violettes, des Hyacinthes, des Passe-tout, des Anemones simples.

Et sur la fin du mois, on a des Narcisses d'Angleterre, des Narcisses d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narcisses nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique tant la simple, que la double, tant la rouge, que la gris-delin, de l'Hel-

lebore, quelques Jonquilles simples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux, ou trois dans un même bouton.

On n'a plus besoin de forcer aucunes fleurs, si ce n'est des Jonquilles soit simples, soit doubles, si le temps est fort dur.

Et si le temps est fort doux, on a les Anemones doubles, les Oreilles d'ours, les Fritilliaires, quelques Tulipes printanniéres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perse, les Jonquilles à la fin du mois.

Secours d'Avril.

ON a amplement des Raves, des Epinars, & des Salades avec des fournitures, & des herbages.

On a même dés l'éntrée du mois des Laituës Crespes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement on n'en a point; car les Laituës d'Hyver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dés l'entrée du mois des Fraises par le secours extraordinaire des couches, & des Chassis de verre, si on a pû, ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venuës sans Artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Impérïales, Hyacintes, Narcisses de Constantinople, Narcisses d'Anglererre, & d'Alger, Narcisses blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hépatiques tant la grisdelin, que la rouge, & sur la fin du mois on a les belles Tulipes.

Secours de May.

C'Est icy le regne de toutes sortes de verdures, & de Salades, & de Raves, & d'Aperges, & de Concombres pour l'abondance : les Pois, & les Fraises commencent à donner, on peut, ou on doit avoir de l'Alfange, & des Chicons blancs, pourveu qu'on en ait élevé sur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées, de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscares, les Marguerites, Flames, Chevre-feüilles printanniers, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la serre à la my-May.

Des Narcisses blancs tant doubles, que simples, des Pyvoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Aloüettes printanniers.

On a la Trefle jaune, qui est un arbrisseau, les Lilas tant lordinaire, que celuy de Perse. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées musquées blanches tant la simple, que la double, c'est à dire les Juliennes : les Ancolées, les Veroniques, les Hyacinthes à panache, les Martagons

nes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Eſpagne, &c.
On commence d'avoir à la fin du mois abondance de Fraiſes, & de quelques Ceriſes précoces.

Secours de Iuin.

ON a l'abondance de toutes ſortes de Fruits rouges, ſçavoir Fraiſes, Groſeilles, Framboiſes, Ceriſes, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & ſur tout celles de petit Muſcat.

On a en pleine terre abondance de toutes ſortes de Salades, avec leurs fournitures.

Abondance de toutes ſortes d'Herbes potagéres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes de Porrée.

Abondance de Pois, & de Féves tant de marais, que d'haricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, ſçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hyſope, Lavande, &c.

Et d'Herbes médecinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alſanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Genes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats, que pour en faire des vaſes, ſçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lins, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, & de panachez, des Penſées jaunes, & des violettes, des Pieds d'aloüette, des Juliennes, des Fraxilenes, des Roſes de toutes les façons, les doubles, les Panachées, les Eglantiers doubles, des Roſes de Gueldre, des Roſes canelles, des Lis blancs, des Lis jaunes, des Matricaires, des Lis alphondeles, des Mufles de veau, des Virga aurea, de Jaſſec des deux couleurs, des Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Eſpagne, des Mignards, des Verbaſcunes, des Coqueriers doubles, des Talaſpi de deux eſpeces, la grande, & la petite, des Muſcipula, des Valerienes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc, & l'incarnat, des Lyſimachies jaunes, des Gands de nôtre Dame, & vers la my-Juin du Chevre-feüille Romain, des fleurs d'Orange, des Tubereuſes, des Anemones ſimples, de la Mignardiſe, des Viola Marina.

On a encore de belles Pommes de reinete.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a auſſi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jeruſalem doubles.

Secours de Iuillet.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Cerises, Griottes, Bigarreaux. Abondance de Fraises, de Pois, & de Féves.

Abondance de Choux pommés, de Melons, de Concombres, & de toutes sortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes, sçavoir la jaune, la Cerisette.

De la Calvile d'Eté.

Beaucoup de Poires, sçavoir les Poires Magdelaines, les Cuisse-madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la my-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premiéres Figues.

On a des Pois, des Féves des deux sortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la my-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui sont marquées dans le mois precedent.

On a de plus les Geranium noche-Olens, la Rhuë avec sa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jerusalem tant simples, que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent jusqu'en Novembre, les Crayanus blancs, & violets clair, les Capucines, les Camomilles, les Staphisagria, & vers la my-Juillet commencent les Oeillets.

Secours d'Aoust.

ON a abondance de Poires d'Eté, & de Prunes, & de quelques Pêches Magdelaine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chicorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons, & de Concombres.

On a quelques Citrouilles aoustées.

Beaucoup de choux pommez.

On a du Verjus de grain.

On continuë d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail, & l'Echalotte.

Abondance de Pieds d'aloüette, de Roses d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Roses muscates, & des Roses de tous les mois, du Jasmin, des Pieds d'aloüette tardifs, des Tubereuses, des Matricaires, & des Talaspi grands, & petits; de plus les Soleils vivaces, les Oculus Christi, &c.

Secours de Septembre.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Persiques, &c. L'abondance des Rousselets, des Fondantes de Brest, quelques Beurrés, &c.

L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.

Sur la fin du mois commence l'abondance des secondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Espagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelques pieds de Célery, beaucoup de Citrouilles aoustées, beaucoup dArtichaux, & encore des Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bon Muscat.

On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs on a l'abondance des Tubereuses, on a des Astes, ou Oculus-Christi, des Passe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roses d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers roses tant le blanc, que l'incarnat, les Roses d'outremer, des Giroflées ordinaires, sçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones simples.

Secours d'Octobre.

ON a l'abondance des secondes Figues.
L'abondance du Muscat, & du Chasselas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de Lansac, de Crasane, de Messire-Jean.

Abondance de Chicorée, & de Célery, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Porrées, de Champignons, de Concombres, encore même quelques Melons, si les gelées n'ont pas été fortes.

On a toutes les verdures des Potagers, Oseille, Porrée, Cerfeuil, Persil, Ciboules, les Racines, d'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches sçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet, & de Cadillac, les Pavies Jaunes, les Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones simples, des Tubereuses, du Laurier-thym, des Passe-velous, du Jasmin, des Lauriers-roses, des Ciclamen, &c.

Secours de Novembre.

ON a encore dans les prémiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquiſes, les Meſſire-jean, les Craſanes, les Petitoins, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Leſchaſſeries, Amadottes, &c.

On a des Pommes d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets, & Capendu commencent à meurir.

On a des Epinars, Chicorée, Célery, Laituës, &c. Salades, & des Herbes potagéres; on a quelques Artichaux, & des Choux de toutes façons; on a des Racines, & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs, on a preſque la même choſe que le mois précedent, & le commencement des Talaſpis ſemper-virens.

Secours de Decembre.

ON a par le moyen de la ſerre toutes les mêmes choſes que nous avons cy-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Aſperges réchauffées.

Et de l'Oſeille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinars.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui ſont les plus délicats, que les verds.

On a abondance de Poires de Virgoulé, d'Epines, d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-ſec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance de Lauriers-Thyms, on a des Anemones, & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger ſeurement à l'inſpection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'eſt pas peu d'avoir une connoiſſance certaine, non ſeulement du ſecours, qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de ſçavoir auſſi quels ſont les ouvrages, qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque ſaiſon. Cepen-

Cependant ce n'eſt pas aſſez pour donner à un honnête homme le plaiſir de Juger ſeurement à l'inſpection de ce Potager, ſi en effet il eſt ſi bien garni, qu'il ne luy manque rien de tout ce qu'il doit avoir : Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toûjours actuellement tous les Avantages dont on luy eſt obligé ; on ſçait bien qu'il doit produire pour toute l'Année, mais on ſçait bien auſſi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année, par exemple, dans les mois d'Hyver, on n'y voit preſque aucune de ſes productions, la plûpart en étant dehors, parce qu'on les a miſes dans des ſerres pour les conſerver, & d'ailleurs parmy les Plantes qu'on y voit en d'autres temps combien, y en a t-il, qui dans ces temps-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin : il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquesfois des cinq & ſix pour y parvenir, ainſi en eſt il dans le commencement du Printemps pour tous les légumes, & verdures, ainſi en eſt il l'Eté pour les principaux fruits des autres ſaiſons, & voilà pourquoy j'ay crû, qu'il ne ſeroit pas inutile d'expliquer plus particuliérement, en quoy conſiſte le mérite d'un Potager, à le prendre ſur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus éxacte, je tâcheray de faire à peu prés le portrait de celuy du Roy, il eſt en ſon eſpece le plus grand qu'on ait jamais vû, auſſi bien que ſon Maître eſt le plus grand Prince qui ait jamais paru : ce portrait n'eſt pas fait pour engager perſonne à le copier ; mais cependant chacun y pourra faire le raport du grand au petit, & prendre enſuite les meſures qu'il jugera luy être convenables.

* Je commenceray ce Chapitre par le mois de Janvier, comme j'ay commencé les deux précedens, & je dis d'abord que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin, dont eſt queſtion, ſi on y voit premiérement une quantité raiſonnable de Laituës d'Hyver plantées en coſtiére, & couvertes de paille longue ou de paillaſſons : ſi on y voit en ſecond lieu quelques quarrés d'Artichaux, & de Porrée bien couverts de grand fumier, & qu'il en ſoit de même pour du Céleri, des Chicorées, du Perſil ordinaire, du Perſil-Macedoine, &c. en troiſiéme lieu, des Choux d'Hyver, & des Ciboules, de l'Oſeille, & des fournitures de Salades, & que ces deux derniéres ayent quelque ſorte de couverture : en quatriéme lieu, des quarrés d'Aſperges ſans aucune façon, à moins que ce ne ſoit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre : le ſurplus des Plantes Potagéres doit être ſerré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux-fleurs, &c. en cinquiéme lieu, des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des fouilles faites pour en raccommoder de languiſſans : en ſixiéme lieu, des gens appliquez à nettoyer la mouſſe, & autres ordures, qui gâtent les Fruitiers : & ſi par deſſus cela on y voit quelques couches pour des nouveautez du Printemps, ſçavoir fraiſes, Raves, petites Salades, Pois, Féves, Laituës pommées, Perſil, plant de Concombres, & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffez, & quelques autres Arbres pareillement ; que ne doit-on point dire à la loüange du Jardinier, ſi particuliérement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage négligez.

mois

* JANVIER.

Aprés avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & potager pendant le mois de Janvier, je ne croy pas qu'il soit necessaire d'ajoûter ce qui le rend imparfait, & désagréable, non seulement à l'égard de ce mois, mais aussi à l'égard de tous les autres, dont je parleray ensuite, puis-qu'on voit assez de soy-même, que c'est le contre-pied de ce que je viens d'aléguer, c'est à dire la disette, la négligence, la mal propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

a Dans le mois de Février il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois précedent, & même si sur la fin de ce mois le temps paroît assez temperé, & qu'il y ait eu un considerable dégel, qui vray-semblablement promette la fin des grandes froidures il faut, qu'on commence à labourer les quarrez, & les platte-bandes, dresser les planches, semer ces sortes de graines, qui sont long-temps à lever, sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. Il faut qu'on taille tout de bon les Arbres, tant en Buisson, qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux-cy, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir des petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

b Dans le mois de Mars que le Soleil commence à donner des journées & assez belles, & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur, & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application, & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages, dont j'ay cy-devant fait un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de maniére que, si l'étenduë du terrein est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfoüir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenuës hydeuses, aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air, qui vient réjoüir & les animaux, & les plantes: on doit avoir au moins dequoy commencer à cueïllir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déja les couches des mois précedens n'en ont pas donné le plaisir, mais particuliérement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre tant dans les allées, que dans les labours, afin qu'avec la premiére pointe de ce vert naissant, qui sort du sein de la terre, & le parfum des Plantes, qui ont en partage d'être odoriferantes, & l'abondance des fleurs, qui commencent à s'épanoüir de tous côtez, & l'harmonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envy les uns des autres, cette propreté concourt à faire un theatre universellement parfait, & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

c Au mois d'Avril on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons, & à Concombres: la

a FEVRIER.
b MARS.
c AVRIL.

la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une décoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui ressucite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se reserre en peloton la Laituë qui pomme; icy s'étend tout ce peuple de verdures, & de légumes si differens en couleur, & si differens en figure; ce sont là des mets innocens, & naturels, qui se présentent pour la nourriture & le régal du genre humain; la Hyacinthe, la Tulippe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit icy remarquer n'est que l'entretien ordinaire de ce qui est déja fait, c'est l'esperance de la recolte future des fruits, qui doit occuper; chacun cherche à voir, soit aux Arbres, qui défleurissent, s'il nouë beaucoup de fruits; soit aux couches de Melons & de Concombres, qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement récompenser tant de peines qu'elles donnent.

a Le mois de May venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles; combien grandes sont les douceurs de la joüissance, qu'on commence de goûter; on n'a plus lieu de demander d'où vient, que tels, & tels endroits de terre sont encore dénués; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Porrée, le Céleri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées, qui ne devoient pas si tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois; le Pourpier que la délicatesse de son temperament avoit jusques à present retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la fraise entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges, qui la vont suivre immédiatement; les Pois nouveaux sont tous prêts à satisfaire l'avidité du friant; les Champignons poussent en foule; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ay mis à l'entrée de ce traité, il n'y a guére que les Epinars & les Mâches, qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aoust & de Septembre: car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée, & si les Cerises précoces ont été les premiers fruits, qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avant-Pêches ne les laisseront pas long-temps seules à faire la richesse, & l'ornement des Jardins: tous ces fruits-là s'apprêtent pour paroître aussi en peu de jours; les Melons ne tarderont guéres à les suivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini tant de Laituës, que d'autres plantes, satisfont le goût, & le besoin, comme les fleurs avec les Orangers, qu'on a sorti à la my-May font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

b Les chaleurs du mois de Juin empêchent véritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour, mais quel charme n'y a-t-il point à les venir visiter le matin, & le soir, quand la fraîcheur d'un doux zéphire y régne en souveraine; c'est à present qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à veuë-d'œil; telle branche, qui cinq ou six jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'a deux, & trois; les Porreaux sont plantez; les quarrez de verdures font le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air, qui étoit déja tout parfumé de l'odeur des Fraises; on cueille de toutes parts en pleine terre, & en même temps qu'on distribuë avec profusion, ces plantes devenuës si belles, & si parfaites; on regarnit

a MAY.
b JUIN.

les places qu'on venoit de dépoüiller, en ſorte qu'on n'y en voit preſque jamais de vuides; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aydée qu'elle eſt par les chaleurs du Pére de lumiére; elle n'a beſoin que de l'être auſſi par des humiditez convenables, humiditez que les nuës verſent quelquesfois abondamment, & d'autrefois c'eſt l'induſtrie & le travail du Jardinier, qui les fourniſſent au beſoin. Ces planches, & ces platte-bandes ſi bien allignées, & ſi bien garnies de Laituës pommées, quel plaiſir ne font-elles pas à voir; cette foreſt d'Artichaux de differentes couleurs, qui paroît dans un endroit particulier, n'appelle-t-elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger ſur tout de leur bonté, & de leur délicateſſe, en même-temps qu'on juge de leur beauté, & de leur abondance? les paliſſades ſi bien tonduës, & ſi réſonnantes de petits oiſeaux, qu'on trouve en allant à ce potager, ont commencé le plaiſir de la promenade, elles l'achevent en ſortant, & inſpirent un empreſſement d'y revenir au plûtôt.

a Dans ces deux mois de Juillet & Aouſt les Potagers doivent être ſi heureuſement partagez dans leur condition, que pour lors ſans faute on y puiſſe trouver amplement tout ce qu'il faut pour ſatisfaire en même temps au plaiſir du preſent, & aux neceſſitez, de l'avenir; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on par exemple toutes ſortes d'herbes, de racines, ſalades, parfums, &c. ils en fourniront ſur le champ; veut-on des Melons ces premiers & principaux fruits de nos climats, on les ſent de loin, il ne faut que les aller viſiter, ſe baiſſer, & en prendre: veut-on des Concombres, Potirons, Citrouilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment; veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c. on eſt aſſeuré d'y trouver de tout cela conſiderablement; veut-on auſſi des herbes fortes, Thym, Sauge, Sariette, &c. comme auſſi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau, de la Rocambole, &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il ſemble que les quatre & cinq mois, qui viennent de paſſer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-cy, en ſorte que tout doit bien aller en cette ſaiſon, ſi on eſt pourveu d'un Jardinier habile, & qui ait ſur toutes choſes le don du chois, & du diſcernement à ſçavoir cueillir: les Oeillets ne font pas ici un médiocre ornement des Jardins, les fleuriſtes travaillent à marcoter, & n'oublient pas de ſortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert, & en lieu de ſeureté.

b Si en Juillet & Aouſt les Potagers ſe ſont ſignalez par leurs Melons, leurs Concombres, leurs Légumes, & même par leurs Prunes, leurs premiéres Figues, & quelque peu de Poires, &c. Nous allons voir, que dans les mois de Septembre & Octobre, qui leur ſuccedent, ils ſe vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce ſera par l'abondance des Pêches, des Muſcats, des Chaſſelas, des ſecondes Figues, des Rouſſelets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Auſſi eſt-il certain que c'eſt la veritable ſaiſon des bons fruits, c'eſt le temps de l'année, que la Campagne eſt la plus frequentée; le temperament qui ſe trouve entre les grandes Chaleurs de la Canicule qui viennent de paſſer, & les grands froids, que l'Hyver doit amener, ce temperament, dis-je, fait ſortir les habitans des Villes, pour aller un peu de temps reſpirer l'air des Champs, & aſſiſter au divertiſſement des vendanges, & à la cüeillette des fruits; les Jardins doivent icy exceller par une

a Juillet. & Aoust.
b Septembre & Octobre.

une quantité infinie de ce qu'ils ont accoûtumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre, qui soit inutile: si quelque quarré vient d'être dépoüillé, par exemple celuy de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. Il doit avoir été aussitôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laituës d'Eté, à la place desquelles doit avoir succedé un nombre infini de chicorées, & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines, qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

a Les premiéres gelées blanches de Novembre qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourrissent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noircissent les pommes dArtichaux, &c. sont une maniere d'avant-coureurs cruels, & redoutables, qui font présumer, que l'Hyver, cet ennemy commun, & impitoyable de la vegetation, approche: il faut par consequent se mettre de bonne heure à sauver dans la serre tout ce que le froid peut gâter dehors, & au surplus il faut couvrir de grand fumier sec ce qu'on ne peut aisément sortir de terre, & qui cependant court risque de périr sans le secours des couvertures; & ainsi dans cette maniere de débris, ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire son devoir, je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ses ouvriers, pour éviter la perte, dont il est menacé. La Hotte & la Civiére doivent faire icy un manege infiniment animé, l'une allant, & venant chargée de ce qui doit sortir du Jardin, pour garnir la serre, & l'autre chargée du fumier, qui est destiné à couvrir ce qui reste sur pied: bref je ne sçaurois pardonner à ceux qui par paresse ou imprudence se laissent surprendre dans ces occasions importantes, je ne veux pas qu'ils soient un moment en repos, jusqu'à-ce que toutes leurs affaires soient faites; je veux voir la serre pleine & bien rangée; je veux, que presque tout le Jardin prenne pour ainsi dire une étrange pareure nouvelle, pareure faite d'une chose, qui dans un autre le rendroit vilain, & désagréable; je ne croy pas, qu'il soit necessaire de nommer icy l'étoffe dont elle est, on sent assez, que ce doit être communément de grand Fumier.

b Le mois de Decembre n'est pas sans avoir encore besoin d'un grand mouvement: il arrive assez souvent que le mois précedent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celuy-cy ce qu'on n'a pû accomplir dans l'autre, & cela particuliérement si le froid n'a pas déja fait toute la destruction, dont il est capable; il faut donc sur tout vaquer à faire éxactement ce que j'ay marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, si bien qu'on doit voir en ce temps-cy de l'empressement à préparer les nouveautez du Printemps, à nettéïer les Places des vieilles couches, à se disposer au plûtôt d'en faire de nouvelles, à se mettre en peine, non seulement d'avoir un magazin de bons fumiers, & beaucoup de cloches; mais aussi à tenir ses chassis bien reparez, &c. Je n'oublie pas icy pour les veritables curieux, qui ont moyen de le faire, le soin de réchauffer des Asperges, & de veiller à renouveller les réchauffemens, dés qu'ils ont passé leur grande chaleur, la chose n'est pas sans peine, ny sans dépense, mais le plaisir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Asperges bien grosses, bien vertes, & tout-à-fait ex-

a Novembre.
b Decembre.

cellentes, eſt aſſez grand pour n'avoir pas de regret au reſte, & dans la verité on peut dire qu'il n'apartient guére qu'au Roy de goûter ce plaiſir, & que peut-être ce n'eſt pas un des moindres que ſon Verſailles luy ait produit par le ſoin que j'ay l'honneur d'en prendre; auſſi eſt-il certain que c'eſt le ſeul endroit où l'on ait jamais veu forcer un terrein naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le fort de l'Hyver ce que le meilleur fond ne produit que dans les ſaiſons temperées.

CHAPITRE V.

Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Légume.

IL eſt conſtant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requiſes pour produire en chaque ſaiſon, & long-temps de ſuite toute ſorte de beaux, & de bons Légumes, ſuppoſé toûjours qu'on y faſſe une culture raiſonnable : il y en a auſſi, qui par deſſus cela ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce ſont ces fonds qu'on appelle vulgairement ſables noirs, dans leſquels ſe trouve le juſte temperament du ſec, & de l'humide accompagné d'une bonne expoſition, & d'un ſel inépuiſable de fécondité avec une grande facilité de labour, & de pénétration des eaux pluviales; il n'eſt pas moins conſtant, qu'il eſt aſſez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il eſt tres-ordinaire d'en trouver, qui péchent, ſoit par être trop ſecs, & trop legers, & trop brulans, ſoit par être trop humides, & trop peſans, & trop froids, ſoit par être dans des ſituations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'unes trop enfoncées; heureux les Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans leſquels ils n'ont preſque jamais de mauvais ſuccez à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à eſperer : d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compaſſion ceux, qui ont en tout temps quelques-uns des grands ennemis de la végetation à combattre, je veux dire ou la grande ſécheresſe, ou particuliérement la grande humidité, parce que celle-cy, outre qu'elle eſt toûjours ſuivie d'un froid qui retarde les productions, elle eſt de plus ſujete à pourrir la plûpart des Plantes, & ainſi il eſt tres-difficile, & preſque impoſſible de corriger, & encore plus de vaincre un ſi grand défaut: il n'en eſt pas entiérement de même de la ſécheresſe, car pourveu qu'elle ne ſoit pas extréme, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroſer, & du fumier pour amander, on eſt le maître des remedes ſouverains, & infaillibles, qu'il y faut appliquer, & partant le ſoin, & la peine peuvent aſſez ſouvent ſe rendre maîtres de ces terreins arides, & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'enſuit donc que, quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifferemment & ſemer, & planter par tout quelque ſorte de Légumes, & de Plantes que ce puiſſe être avec une confiance certaine, qu'ils y réüſſiront, la ſeule ſujetion qu'on y a, c'eſt premiérement de ſarcler beaucoup, car telles terres produiſent infiniment de méchantes herbes parmy les bonnes, & c'eſt en ſecond lieu de changer ſouvent les Légumes de place, ce qui eſt eſſentiel en toute ſorte de Jardins : car il eſt à propos de ne pas remettre, deux ou trois fois de ſuite, les mêmes végetations dans un mê-

me

me endroit; la nature de la terre demande ces ſortes de changemens, comme étant, ce ſemble aſſeurée de retrouver dans cette diverſité dequoy rétablir, & perpétuër ſa premiére vigueur; or quoy que dans ces bons fonds tout y vienne admirablement bien, il eſt pourtant indubitable, que les expoſitions du Midy, & du Levant ſont icy comme par tout ailleurs plus propres, que celles du Couchant, & du Nort pour avancer, & améliorer les productions, témoins les Fraiſes, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muſcats, &c. En revanche celles-cy ont quelques autres avantages qui les font eſtimer à leur tour, par exemple que pendant les grandes chaleurs de l'Eté, qui ſouvent grillent tout, & font trop tôt monter les Légumes en graine, elles ſont exemptes de ces trop fortes impreſſions, que le Soleil fait ſur les lieux qui luy ſont pleinement expoſez, & par conſequent les Plantes s'y conſervent plus long-temps en bon état.

Il s'enſuit auſſi que, ſi on a de ces fonds qui ſont paſſablement bons, mais dont la bonté n'eſt pas égale par tout, ſoit de leur nature, ſoit à cauſe de leur ſituation, & de leur pante, il s'enſuit, dis-je, que c'eſt pour lors que l'habileté, & l'induſtrie du Jardinier ſe fait remarquer, en ce qu'il ſçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux reüſſir en chaque ſaiſon, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté, & de la perfection intérieure.

Généralement parlant les terres qui ſont médiocrement ſéches, legéres, & ſablonneuſes, & celles qui, quoy qu'un peu fortes, ont quelque petite pente vers le Midy, ou vers le Levant, & ſont adoſſées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids, ces ſortes de terres ont plus de diſpoſition à produire les nouveautez du Printemps, que les terres fortes, graſſes, & humides; mais auſſi pendant les Etez qui ne ſont guére pluvieux, ces derniéres font les Légumes plus gros, & plus nourris, & demandent les arroſemens plus petits, & moins frequens, & ainſi on peut en quelque façon trouver dequoy ſe conſoler en toute ſorte de fonds.

Cependant, quoy qu'abſolument parlant tout ce qui peut entrer dans un Potager puiſſe venir en toute ſorte de terres (pourveu qu'elles ne ſoient pas tout à fait ſtériles) il a été obſervé de tout temps que toutes ſortes de terres ne conviennent pas également à toutes ſortes de Plantes; les habiles Maréchez du voiſinage de Paris le juſtifient aſſez par une expérience bien convaincante: car on voit que ceux qui ſont dans des ſables, ne s'attachent guéres à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Céleri, des Beteraves, & autres Racines, &c. comme font ceux qui ſont dans les bonnes terres fortes; & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oſeille, Pourpier, Laituës, Chicorées, & autres menuës Plantes qui ſont délicates, & ſujetes à perir de nuile, & de morve, comme font les Jardiniers des terres legéres.

De tout ce que je viens d'avancer il reſulte deux choſes, la premiére que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fond aſſez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans ſon Jardin, y doit choiſir les endroits qui ſont les moins ſecs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir, ſçavoir Artichaux, Beteraves, Scorſonneres, Salſifix, Carotes, Panais, Cherüis, Cardes de porrée, Choux-fleurs, & Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groſeilles, Framboiſes, Oignons, Ciboules, Porreaux, Perſil, Oſeilles, Raves, Patience, Her-

bes fines, Bourrache, Buglose, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin (supposé que les Secours cy-devant expliquez s'y trouvent, faute de quoy rien ne sera de belle venuë) il y mettra les Laituës de toutes les saisons, les Chicorées, le Cerfeüil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes sortes de Plant, & de petites Salades : il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raisin, il y espacera les Légumes dans une distance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un si grand volume, que dans les lieux plus gras, & enfin il tiendra ses alées, & ses sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluyes, qui aussi-bien seroient inutiles, & incommodes dans les allées, soit pour y profiter davantage des arrosemens qu'il y fera, & qui n'en pourront sortir: ce doit être là une de ses principales applications.

Il choisira dans ce même fond les lieux qui approchent le plus du bon temperament entre le sec, & l'humide, pour y élever les Asperges, les Fraises, les Cardons, le Céleri, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, & périssent de pourriture dans ceux qui sont trop humides; il placera dans les pieds des murailles du Nord son Alleluya, ses Fraises tardives & son Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nort il y fera les Pepiniéres, de Fraisiers, & y semera du Cerfeüil tout l'Eté (le Nord en toute sorte de terrein doit servir aux mêmes Ouvrages.) Et comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautez, il regardera les pieds des murs du Midy, & du Levant comme un azile merveilleux, & favorable, pour y en élever, pour avoir par exemple des Fraises, & les Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril: il mettra dans les labours voisins de ce Midy, ou de ce Levant le plant de Choux pommez en pepiniére, & y semera les Laituës d'Hyver, c'est à dire les Laituës à coquille, pour y rester pendant l'Automne, & l'Hyver, jusqu'à ce que le Printemps ensuite il les replante en place: il mettra dans les pieds de ces murs la Passepierre, qu'il ne sçauroit guéres avoir autrement (il faut faire la même chose en toute sorte de Jardins) & même pendant l'Hyver il aura la prévoyance de rejetter sur les labours de ces Espaliers, & particuliérement de ceux du Levant les neiges voisines, pour faire une maniére de magazin d'humidité tant dans les endroits, où rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes, de l'Eté doivent être pernicieuses.

La seconde chose qui resulte de ce que j'ay dit cy-devant, est que le Jardinier qui aura son Jardin dans un fond fort gras, & fort humide, prendra pour tous ses Légumes un parti contraire à celuy dont je viens de parler; bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne trouve moyen de les désécher, & de les ameublir, ne luy seront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainsi ceux qui le seront le moins, soit par leur situation, & leur nature, soit par le soin, & industrie de l'Ouvrier, seront toûjours regardez comme les meilleurs pour toutes choses: il mettra dans les plus secs la plûpart de ce qui occupe sa place les années toutes entiéres, à la reserve des Groseilles, & des Framboises, par exemple les Asperges, les Artichaux, les Fraises, les Chicorées sauvages, &c. il mettra dans les autres endroits ce qui en Esté demande moins de temps pour venir à sa perfection, c'est à sçavoir les Salades, les Pois, les Féves, les Raves, & même les Cardons, le Célery, &c. & comme tou-

tes choses viennent grosses, & grandes dans ces lieux gras, & humides, il y plantera tous ses Légumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans les lieux secs: il tiendra ses planches, & ses labours plus élevez, que ses alées, & ses sentiers, pour faire égouter de ses terres les eaux qui nuisent à ses plants; & ainsi sur tout les planches de ses Asperges, de ses Fraisiers, & de son Céleri, non plus que celles de ses Salades ne seront pas creuses, comme elles le doivent être dans les lieux secs.

Je me suis bien trouvé dans le nouveau Potager de Versailles, où les terres sont grasses, visqueuses, & comme glaisées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des pluyes fréquentes de l'Eté de 1682. demeuroient sans pouvoir pénétrer au de-là de sept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élevation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas desquels, & tout du long j'avois fait en même temps des rigoles creuses d'environ un pied, tant pour séparer les quarrez d'avec les plates-bandes, que particuliérement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur séjour ruinent entiérement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient ensuite perdre dans des pierrées, que j'avois fait faire exprés pour les porter dehors; j'ay fait la même élevation en dos de bahut à la plûpart des plate-bandes, afin que ce qui pouvoit y rester d'eau, retombât dans les bords des alées, le long desquels autres petites rigoles presque imperceptibles recevoient ces eaux, & les conduisoient dans les mêmes pierrées, dont je viens de parler: je puis dire avec verité, que sans une telle précaution tout ce que j'avois dans de tels quarrez, non seulement de Plantes potagéres, même les plus rustiques, par exemple les Artichaux, les Porrées, &c. mais aussi les Arbres fruitiers périssoient à veuë d'œil, les Plantes, de pourriture, & les Arbres de jaunisse; outre que des coups de vents déracinoient aisément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient presque point dans ces terres qui étoient devenuës liquides, & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie; m'a prévoyance, & mon application m'ont été en cela d'un grand secours, & je conseille de bonne foy à ceux qui se trouveront dans des lieux aussi difficiles, de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expedient; mon raisonnement a été que, comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud aussi dures que des pierres, de sorte que dans l'un, & dans l'autre de ces deux états elles étoient incapables de culture, & de production, mon raisonnement, dis-je a été que, si je pouvois empêcher le premier inconvénient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infaillible, pour me garentir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que, si mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient aprés cela demeurer passablement séches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus rester, elles ne se lieroient plus ensemble pour faire une maniére de pétrification, & ainsi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce succez s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHA-

CHAPITRE VI.

Quelle ſorte de culture convient à chaque Plante en particulier.

C'Eſt beaucoup d'avoir mis d'abord tout ſon Jardin ſur un bon pied, & d'en avoir ſagement employé, ou au moins deſtiné toutes les parties ſelon les qualitez du fond, le mérite des expoſitions, l'ordre des mois, & la nature de chaque Plante; mais ce n'eſt pas tout, il les faut encore ſoigneuſement cultiver, comme elles le demandent.

Or il y a une culture générale des Potagers, & il y en a de particuliéres à chaque plante; pour ce qui eſt de la générale on ſçait aſſez que la plus néceſſaire, & la plus importante conſiſte premiérement à en bien amander la terre, ſoit qu'elle ſoit naturellement bonne, ſoit qu'elle ne le ſoit pas, car les Plantes potagéres effritent beaucoup; en ſecond lieu, à la tenir toûjours meuble, ſoit à force de labourer tant les planches entiéres, pour y ſemer, ou replanter, &c. que dans les endroits, ou la bêche peut être employée, par exemple dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. ſoit à force de bequiller, & de ſerfoüir aux endroits ou la grande proximité des Plantes ne permet que l'uſage des ſerfoüettes, par exemple dans les Fraiſiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Célery, &c. elle coſiſte en troiſiéme lieu, à beaucoup arroſer pendant le grand chaud toutes les Plantes, & ſur tout dans les terres ſablonneuſes, car celles qui ſont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes, & les autres les Arroſemens ne ſont pas ſi néceſſaires ni pour les Aſperges, ni pour les bordures de Thym, Sauge, Lavande, Hyſope, Rhuë, Abſinthe, &c. auſquelles peu d'humidité ſuffit pour les tenir en bon état. Elle conſiſte en quatriéme lieu, à tenir la ſuperficie nette de toute ſorte de méchantes herbes, ſoit en les ſarclant, ou en les labourant, ſoit en les ratiſſant ſimplement, quand les labours n'y ſont pas vieux faits, en ſorte que, tant qu'il eſt poſſible, la terre en paroiſſe toûjours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêteray point à rien dire davantage de cette culture genérale, elle n'eſt ignorée de perſonne, ce ſera ſeulement ſur celle de chaque plante en particulier, que je tâcheray d'expliquer ce que j'en penſe, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des plantes potagéres, il y en a qui ſe ſement pour demeurer abſolument en place, & d'autres pour étre abſolument tranſplantées, qu'il y en a qui réüſſiſſent également bien des deux façons, qu'il y en a qui ſe multiplient ſans être ſemées, qu'il y en a qu'on replante toutes entiéres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a, qui pour le ſecours du genre humain produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produiſent qu'une fois l'année, mais ſe conſervent pour produire les années d'aprés, & qu'enfin il y en a, qui ceſſent d'être aprés leur premiére production.

Les plantes de la premiére claſſe ſont les Raves, la plûpart des Bete-raves, Carottes, Panais, Chervis, Navets, Mâches, Réponſes, Scorçonnere, Salſifix, & de

de plus l'Ail, le Cerfeüil, la Chicorée sauvage, la Corne de Cerf, le Cresson Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Féves, les petites Laituës à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Porrée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxiéme classe qui ne réüssissent point sans être transplantées, sont les Cardes de Porrée, le Céleri, la plûpart des Chicorées blanches, & des Laituës, tant à lier, qu'à pommer, à moins que d'avoir été semées fort claires, ou d'avoir été ensuite fort éclaircies; tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons, & des Concombres, les Citroüilles & les Potirons, les Porreaux, &c.

Les Plantes de la troisiéme classe, c'est à dire celles, à qui il est indifferent d'être semées en place, ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoy qu'ordinairement on les séme en pepiniére, pour être transplantées un an ou deux aprés, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourrache, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thym, le Cerfeuil musqué, &c.

Les plantes de la quatriéme classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font des grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs Oeillletons; le Baume, & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre: les deux derniéres ont encore l'avantage de se multiplier de graine; les Artichaux l'ont aussi quelquesfois; les Fraises par le moyen de leurs trainasses; les Framboises & les Groseilles par le moyen de leurs rejettons, & des branches, qui prennent de bouture; la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thym, la Marjolaine par le moyen de leurs branches, qui prennent racines au colet, & outre qu'elles font encore de la graine; le Laurier commun par marcotes, & même par graine; le Raisin, & les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non enracinées.

En cinquiéme lieu, les Plantes, dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un, soit de l'autre, en même temps pour les transplanter sont les Artichaux, les Porrées, le Porreau, le Céleri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles (car pour les racines il est toûjours bon de les rafraîchir un peu, & les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c.) sont toutes les Laituës, l'Alleluya, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Buglose, les Capres-capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, le Pourpier, & les Raves pour graine, &c.

Les Plantes, qui produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & se conservent pour les suivantes, sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeüil, le Persil, le Fenoüil, toutes les bordures, la Chicorée sauvage, le Persil-Macedoine, le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre, &c.

Les plantes qui ne produisent qu'une fois l'année, & se conservent plusieurs années ensuite, sont les Asperges, & les Artichaux.

Enfin celles qui cessent d'étre aprés leur premiére production, sont toutes les Laituës, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Céleri, la Bonne-Da-

me, tout ce qui n'eſt d'uſage que par ſes racines, ſçavoir Bette-raves; Carottes, &c.

Pour expliquer préſentement le détail particulier de la culture de chaque plante, il faut ſçavoir, que cette culture regarde la diſtance, ou elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont beſoin, la ſituation, & la diſpoſition qu'elles demandent, le ſecours qu'il faut à quelques unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, ſoit par être liées, ou enveloppées, ſoit par être buttées ou couvertes, &c.

Je commence par l'ordre de l'Alphabet.

Les pieds d'Abſinthe, & de toutes les autres bordures de Thym, Lavande, Hyſope, &c. ſe plantent au cordeau, & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds; la graine s'en recueille vers le mois d'Aouſt.

L'Ail ſe ſeme de gouſſe, ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & ſe met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de diſtance: on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſeicher pour les garder enſuite d'une année, à l'autre dans un lieu, qui ne ſoit point humide.

L'Alleluya vieilliſſant ſe met en touffe, & comme c'eſt une plante, qui vient dans les bois, & qui par conſequent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord eſpacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on luy ôte ſes feüilles, & c'eſt ce qu'elle a de bon, & plus elle en repouſſe de nouvelles: c'eſt aſſez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre, elle dure trois à quatre ans ſans être renouvellée; & pour la renouveller, c'eſt aſſez que de ſéparer les groſſes touffes en pluſieurs petites, & les replanter auſſi-tôt, ce qui ſe fait dans les mois de Mars, & d'Avril; un peu d'arroſement dans les grandes chaleurs, & ſur tout dans les terres ſablonneuſes leur eſt de grand ſecours.

L'Anis, & le Fenoüil ſe ſement d'ordinaire aſſez clair ou par rayons, ou en bordures, ſa feüille ſert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Aouſt, & les tiges en étant coupées, il repouſſe l'année d'aprés de nouvelles feuilles, qui ſont auſſi bonnes que les premiéres; il eſt à propos de le renouveller de deux en deux ans.

Les Artichaux, comme nous avons dit ailleurs, ſe multiplient par le moyen des Oeilletons, que chaque pied pouſſe d'ordinaire tous les ans au Printemps autour de ſa vieille racine, & qu'il faut ôter, dés qu'ils ſont aſſez forts, enſorte qu'on n'en laiſſe en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez: pour en planter on fait communément des petites foſſes creuſes d'un demy pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dreſſés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & ſeparée de ſa voiſine par un ſentier d'un grand pied: ces foſſes ſe font à demy pied du bord de la planche, & en échiquier entr'-elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chacune eſpace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveller tous les trois ans au moins, leur couper les feuilles, à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier ſec pendant tout le gros froid, juſques à la fin de Mars, il les faut pour lors découvrir, les Oeilletonner, ſi les Oeilletons ſont aſſez forts, ou attendre qu'ils le ſoient devenus au bout d'environ trois ſemaines, ou un mois, les bien labourer, & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a ſervi

de

de couverture; on les arrose raisonnablement une fois, ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de May les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il les faut arroser amplement, c'est à dire deux, ou trois fois la semaine, & continuër pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement séches; ceux qui sont plantez au Printemps, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite, s'ils sont bien arrosez, & ceux qui n'en font point donnent les premiéres Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid, & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis, ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvans les racines de celles là plus tendres s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde, & camuse comme les blancs, & ces deux derniéres sortes sont les plus délicates.

Les Asperges se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est à dire qu'on les seme dans quelque planche bien préparée; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre on les herse avec la fourche de fer, cela se fait un an aprés, si elles sont assez fortes; ce qui sera si la terre est bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans aprés on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril: & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & separées d'autant les unes des autres: si c'est dans les terres ordinaires on creuse ces planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche; & à l'égard des terres fortes, & humides, je suis d'avis qu'on fasse, comme j'ay fait au Potager de Versailles, c'est à dire qu'on ne les creuse aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les Sentiers, la grande humidité leur est mortelle: les Asperges ainsi semées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est à dire autour de l'endroit, d'où doivent sortir les montans, ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en planche êlevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guére bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux, ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur rogner l'extrémité des racines, ou au moins que tres-peu; si l'intention est de réchauffer ces Asperges, & quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les Espace à un bon pied & demy, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre; Que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux aprés les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquesfois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout temps bien sarclées, & bien bequillées, ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits dégarnis, & on attend au Printemps ensuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiére d'un peu de terre, qu'on prend

dans le ſentier, parce que bien loin de s'enfoncer elles s'élevent toûjours petit à petit : on les fume raiſonnablement de deux en deux ans : on les laiſſe pouſſer les trois ou quatre premiéres années, ſans en cueïllir juſqu'à-ce qu'on voye qu'elles viennent groſſes, & pour lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra ; ſinon on commencera d'en cueïllir pour continuër de même pendant une quinzaine d'années, ſans qu'il ſoit neceſſaire de les renouveller : tous les ans à la Saint-Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait pluſieurs : on prend de la graine des plus beaux pour en ſemer, ſi on veut dans le temps cy-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniére, on ſe ſert d'une fourche de fer, la bêche eſt trop dangereuſe pour cette ſorte d'ouvrage, parce qu'elle bleſſeroit, & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'eſt à dire un peu devant que les Aſperges commencent à pouſſer naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en ſorte que la bêche n'aille pas juſques à bleſſer ces plantes; ce petit labour ſert tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la ſuperficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non ſeulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des roſées de May, qui nourriſſent le pied, mais auſſi faciliter la ſortie des Aſperges: l'ennemy particulier & redoutable des Aſperges ce ſont de petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'eſt particuliérement pendant les années fort ſéches, & fort chaudes, car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remêde à ce mal.

Le Baume étant une fois planté n'a beſoin d'autre culture particuliére que d'étre coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps ſuivant il pouſſe beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmy les fournitures de Salades, pour les gens qui les aiment parfumées ; il le faut renouveller tous les trois ans au moins, & le mettre toûjours en bonne terre : les branches prennent de boutures à l'endroit où elles ſont couvertes, & ainſi d'une groſſe touffe on en fait aiſément pluſieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver auſſi on en plante de groſſes touffes ſur couche, & prenant ſoin de les couvrir de cloches, elles pouſſent fort bien pendant une quinzaine de jours, & aprés cela elles périſſent.

Le Baſilic eſt une plante annuëlle aſſez délicate, on en ſeme guére que ſur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en ſemer ainſi dés le mois de Février, & on peut continuër toute l'année; ſes feuilles tendres ſe mettent en petite quantité parmy les fournitures de Salades, & y font un agréable parfum ; on en met même dans les ragouts, & ſur tout de ſéches, c'eſt pourquoy on eſt ſoigneux d'en garder pour l'Hyver, on recueïlle ſa graine dans le mois d'Aouſt, & d'ordinaire pour le faire gréner on en replante au mois de May, ſoit en pot, ſoit en planche; il en eſt de pluſieurs façons, celuy qui fait les plus grandes feuilles, & ſur tout quand elles tirent au violet, & celuy qui fait les plus petites, ſont les deux plus curieux, celuy qui les fait médiocres, eſt l'ordinaire, autrement le commun.

Les Bete-raves ſont plantes annuëlles, qui ne viennent que de graines ; on en replante rarement, on les ſeme au mois de Mars, ſoit en plein champ, ſoit en bordures,

dures, & il les faut semer fort claires, ou au moins si elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver: pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année précedente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recuëille au mois d'Aoust & de Septembre.

La Bonne-Dame ne vient que de graine, on la seme des premiéres du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dés le mois de Juin; on la seme assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part, la feuille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure, on en seme quelque peu sur couche, elle vient en toute sorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes, que dans les médiocres.

Les Bourdelais, autrement verjus, tant le blanc, que le rouge est une espece de pied de vigne, qui se taille, au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage dés la my-Juin, autrement le vent les désole tout à fait, il faut aussi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, & inutilles, c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacune; je pratique en toutes sortes de vigne, & sur tout au muscat de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux, que les plus hautes, pour tenir toûjours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La Bourrache, & la Buglose viennent, & se gouvernent de la même façon, que la Bonne-dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement; on en seme plusieurs fois pendant un même Eté, parce que leurs feuilles, en quoy consiste tout leur merite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est à dire qu'il les faut jeunes; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussitôt qu'elle est meure, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus seur est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil, dés que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en pert que fort peu.

Les Capres ordinaires sont une espece de petit Arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprés dans des murailles bien exposées; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver, soit en Salade, soit en potage.

Les Capres capucines, autrement nasturces, sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant, qui est foible, & vient assez haut, se puisse acrocher pour se soûtenir: on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, & on y met quelques bâtons pour soû-

tenir leurs montans; le bouton eſt bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanoüir; ſa fleur eſt aſſez grande, d'une couleur Orangée, & aſſez agréable; il faut prendre ſoin de les bien arroſer l'Eté pour les faire pouſſer vigoureuſement, & aſſez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle eſt méure, auſſi bien que celle des Bourraches, & Bugloſes, & ainſi il la faut ſoigneuſement ramaſſer.

Caprons ſont une eſpece de groſſes Fraiſes peu délicates, qui meuriſſent en même temps que les bonnes; leur feuille eſt extraordinairement large, veluë, & d'un vèrd noirâtre, il n'en faut faire guére de cas; on en trouve dans les bois comme d'autres Fraiſes.

Cardes d'Artichaux ſont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées, & envelopées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feuilles ainſi envelopées par tout, à la reſerve de leur extrémité ſupérieure blanchiſſent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, ſi bien qu'étant cuites on s'en ſert comme de veritables Cardons d'Eſpagne.

Ce qu'on appelle Cardes de Porrée, eſt le pied de Porrée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant eſpacé d'un bon grand pied de diſtance l'un de l'autre, pouſſe de grandes fanes qui ont dans le milieu un côton large, blanc, & épais, & ce côton eſt la veritable Carde dont on ſe ſert pour les potages, & des entremets; Aprés avoir ſemé de la Porrée ſur couche, ou en pleine terre dans le mois de Mars, on replante de celle qui eſt la plus jaune dans des planches dreſſées exprés, & prenant ſoin de les bien arrroſer pendant l'Eté, elles ſe fortifient, pour pouvoir reſiſter au froid de l'hyver, en cas qu'on prenne ſoin de les couvrir de grand fumier ſec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; auſſi ſont-elles bien placées, quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les ſoigne, & moyennant cette culture elles pouſſent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May, & de Juin: enfin elles montent en graine, & on en recuëille dans les mois de Juillet & d'Août, pour en ſemer le Printemps ſuivant.

Cardons d'Eſpagne ne viennent que de graine: on en ſeme à deux fois, la premiére eſt pour l'ordinaire à la my Avril, ou à la fin du mois, & la deuxiéme à l'entrée de May; on les doit ſemer en bonne terre bien préparée, & dans de petites foſſes pleines de terreau larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier, on met cinq, ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux, ou trois en place, ſi elles levent toutes; on ôte le ſurplus, ſoit pour le jetter, ſoit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réüſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention, & quand au bout de quinze, ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe, afin d'en remettre de nouvelles en cas de beſoin: les premiéres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, & les ſecondes quinze jours; il ne faut pas ſemer les Cardons devant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août, & de Septembre: car cela étant ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens, toutes leurs feuilles, & quelques jours aprés,

aprés, on les envelope entiérement de paille, ou de litiére séche bien entortillée, en sorte que l'air n'y pénétre, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en-haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours, ou trois semaines, & deviennent bons à manger; on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin, quand on voit approcher l'Hyver, & pour lors on les enleve en mote, pour les replanter dans la serre: quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite, pour monter en graine dans les mois de Juin, ou Juillet, ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois, ou quatre ans de suite.

Carottes sont une sorte de racine, les unes blanches les autres jaunes, qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins, que nous avons cy-devant expliqués sur l'article des Bete-raves.

Le Céleri est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin de l'Automne, & pendant l'Hyver; on en seme à deux fois, pour en avoir plus long-temps, parce que le vieux semé monte aisément, en graine, & devient dur, on en seme donc d'abord sur couche au commencement d'Avril, & comme la graine en est extrémement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que, si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'étiole trop, & demeure foible, & élancé, au lieu de pousser beaucoup de feuilles de dedans le pied; le plus seur est de le replanter en Pepiniére; mettant les pieds à deux, ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt: on replante ce premier au commencement de Juin, on en seme pour la seconde fois à la fin de May, ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre, & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniére que le premier; il en faut planter d'avantage à la seconde fois, qu'à la premiére, il y a deux maniéres de le replanter, l'une en tranchée creuse d'un bon fer de béche, & large de trois à quatre pieds, pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les plantes d'un pied l'une de l'autre; cette maniére de creuser les planches pour buter le Céleri, n'est bonne que dans les terres séches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes; la seconde maniére est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un, & l'autre cas de l'arroser extrémement pendant l'Eté, car sa principale bonté consiste à être tendre, aussi-bien qu'à être fort blanc: les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second, il faut sçavoir, que pour blanchir le Célery on commence de lier de deux liens, quand il est assez fort, & on prend pour cela un temps sec, & ensuite on bute entiérement les pieds, soit en y abbatant de la terre qui est élevée sur le sentier, soit en y mettant beaucoup de grand fumier sec tout autour, comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles séches: Le Céleri, ainsi buté de terre séche, ou garni de grand fumier sec, ou de feuilles séches jusqu'à l'extremité de ses feuilles, blanchit en trois semaines, ou un mois, & comme étant blanchi il pourrit sur pied si on ne le mange, il s'ensuit qu'il n'en faut buter, ny entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut consommer; il n'y faut point d'autre précaution, pendant qu'il ne gêle pas, mais si la gelée vient à donner, il faut couvrir entiérement tout le Céleri, car la grosse gelée le gâte aussitôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir, aprés l'avoir lié de deux, ou trois

liens, on l'arrache en mote à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en pressant les pieds tout autant prés qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture; que si les pieds étoient restez dans leur éloignement ordinaire; l'expédient pour en élever de la graine, est d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds aprés l'Hyver, ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin, & de Juillet, & on recueïlle cette graine au mois d'Août; nous n'en connoissons que d'une espece.

Le Cerfeüil musqué est une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ses feüilles sont jeunes, & tendres il est agréable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre, quand elles sont dures, & vieilles: il reste plusieurs années en place sans se gâter à la gelée, ainsi il devient un assez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par-là qu'il se multiplie.

Le Cerfeüil ordinaire est une plante annuëlle, ou plûtôt de peu de mois, qui sert à beaucoup d'usages, & sur tout aux Salades, quand il est jeune, & tendre; c'est pourquoy on en doit semer tous les mois un peu chaque fois à proportion des besoins, & de la terre qu'on a; il monte fort aisément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut semer à la fin de l'Automne, & sans doute on en aura la graine toute meure vers la my-Juin; on coupe les montans, dés qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes, pour en faire sortir la graine.

Le Chasselas est une espece de bon Raisin fort doux, il y en a de blanc, & de rouge, & celuy-cy est fort rare, l'autre est fort commun; il demande les bonnes expositions du Midy, du Levant, & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'est de tous les Raisins celuy qui se conserve le plus long-temps, pourveu qu'on ne le laisse pas trop meurir, devant que de le cueïllir, sa culture qui consiste à la taille, est semblable à celle du Bourdelais.

Cherüis est une espece de Racine, qui se multiplie de graine, se seme, & se cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

Chicons, espece de Laituës à lier, voyez leur culture dans l'Article des Laituës.

Chicorée est une sorte de tres-bonne plante annuëlle qui sert aux Salades, & aux potages d'Automne, & d'Hyver, pourveu qu'elle soit bien blanchie, & par conséquent tendre, & délicate; elle ne se perpétuë que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire, & la Chicorée sauvage, l'ordinaire en comprend de plusieurs façons, sçavoir la blanche, qui est la plus délicate, la verte qui est la plus rustique, & la plus capable de résister au froid, la frisée, & la non frisée: les unes, & les autres s'accommodent assez bien de toute sorte de terre: on ne commence guére d'en semer que vers la my-May, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en seme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne en Septembre, & on en seme ensuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande provision pour le reste de l'Automne, & une partie de l'Hyver: Quand elle leve trop druë, on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq

à six

à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau ; cette plante demande de grands, & de fréquens arrosemens, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux, ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrémement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on en est à la fin de Septembre, on la plante assez prés-à-prés, parce qu'elle ne vient pas si grande, & si étenduë, qu'en Eté, si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien meurir : Les gens qui ont une bonne serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela on la plante fort prés-à-prés dans cette serre ; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, en sorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

La Chicorée sauvage se seme dés le mois de Mars en planche, & même assez druë, & en terre bien préparée ; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Eté à force de l'arroser, & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver ; il y en a qui la mangent verte en Salade quelque amere qu'elle soit, mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier aprés l'avoir rognée tout prés de terre, & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité, & à couvert du jour, ses jets sont blancs, & tendres ; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourveu que les côtez soient si bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier ; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurement placée ; quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dés la fin de May elle monte en graine ; beaucoup de gens en mangent les montans en Salades pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Choux, sont de toutes les Plantes potagéres celle, qui étant transplantée reprend le plus aisément ; comme aussi est-elle la plus connuë, & la plus usitée de tout le Jardinage ; elle se multiplie de graine ; il en est de plusieurs especes, & de differentes saisons, il en est de pommez, qu'on nomme Choux blancs, & Choux cabus, qui sont pour la fin de l'Eté, & pour l'Automne ; il en est de frisez, & de pancaliers, autrement Choux de Milan qui font de petites pommes pour l'Hyver ; il en est de rouges, ou plûtôt violets ; il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds, & fort délicats pour le temps des vendanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons que quand ils sont gelez ; enfin il en est qu'on nomme Choux fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles, & les plus importans ; ils n'entrent point aux potages, mais servent aux entremets ; ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelque lien de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir ; ceux-cy sont pour l'Hyver, & il les faut refugier dans la serre les y porter en mote, & les y planter ; ils ont accoûtumé d'achever d'y former leur tête ; tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-cy ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoy elle est d'ordinaire

assez chère;pour faire monter les Choux en graine on a accoûtumé tous les ans l'Automne, ou au Printemps d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux, & les meilleurs, & ils montent à graine dans les mois de May, & de Juin, & elle se recueille en Juillet, & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la premiére que pour toutes les grosses Plantes qui montent en graine, & s'élevent assez haut par exemple Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Célery, &c. il les faut soutenir soit avec des échalas, debout soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez meure.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines séchent sur le pied, c'est assez qu'elles y meurissent, & pour lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque ligne, pour les y batre, & ensuite les vaner, nettéyer, & serrer, quand elles sont bien séches, ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeüil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Ciboules, à proprement parler, sont des Oignons avortez, ou dégénerez, c'est à dire Oignons qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particuliérement s'étudier à conserver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueïllera la graine au mois d'Aoust. On seme des Ciboules presque tous les mois de l'année, hors pendant le grand froid, que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entiérement semblable à celle des Oignons; en sorte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particuliérement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons, qui sont semez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place: On éclaircit aussi les Ciboules par la même raison, & on en replante qui réüssissent fort bien, & se fortifient étant ainsi replantées: il est à propos d'arroser quelquefois les planches de ces Ciboules pendant les Etez, qui se trouvent extraordinairement secs, à cela prés, les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toûjours il les faut mettre en bonne terre.

Les Citrouilles & les Potirons sont comme tout le monde sçait, les plus grosses productions, que la terre fasse dans nos climats, il y a peu de chose à faire pour leur culture; d'ordinaire on les seme sur couche vers la my-Mars, c'est la seule maniére de les conserver, & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en mote pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprés d'environ deux pieds de diametre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau: quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelque pèletées, de terre, tant pour empêcher que les vens ne les rompent en les traînant ça & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen le fruit qui vient au delà en est mieux nourry, & conséquemment plus gros; il est de deux couleurs de Citrouilles, de vertes, & de blanchâtres; elles ne sont bonnes à cueïllir, ny les unes, ny les autres, que quand elles sont aoustées, c'est à dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenuë assez dure pour pouvoir résister à l'ongle; on en conserve dans les serres jusques vers

la

ta my Carême, quand elles ont été cueïllies à propos, & bien défenduës du froid; loute sorte de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées meurissent plûtôt que les autres; on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquesfois, quand les Etés sont trop secs : leur graine se trouve dans leur ventre.

Les Cives d'Angleterre, autrement nommées appetits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche: il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquesfois pendant le grand chaud ; ce sont leurs feuilles seulement, dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

Corne-de-cerf, est une petite plante annuëlle, dont les feuilles entrent parmy les fournitures de Salades, quand elles sont tendres, on les seme en Mars assez druës, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menuë; cette graine se recuëille au mois d'Aoust, les petits oyseaux en sont extrémement friands, aussi bien que des autres menuës graines potagéres: quand on coupe les feüilles de cette planche, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Costons d'Artichaux, ou Cardes d'Artichaux se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & périt, quand on le fait blanchir.

Les Concombres. *Voyez* leur culture dans l'article des Melons; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long-temps, quand il est bien cultivé, & sur tout bien arrosé.

Couches, *voyez* dans les ouvrages de Novembre.

Cresson alenois, est une des petites fournitures de Salade, & est plante de peu de durée : on en seme tous les mois comme du Cerfeüil, pour en avoir toûjours de tendre, & on le seme fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aisément; on commence d'en recuëillir à la fin de Juin, & dés qu'il en paroît quelqu'une de meure, on coupe les pieds pour les faire sécher, batre, & vaner comme les autres graines.

Eschalottes, autrement Rocamboles, ou Ail d'Espagne, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gousse prise au pied dans la terre ; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que les gousses du pied.

Espinars, sont une des plantes potagéres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, il ne se perpétuënt que de graine; on les seme en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année, à commencer vers le seiziéme d'Aoust, & finir un mois aprés; les premiers sont bons à couper vers la my-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations : ceux qui restent aprés l'Hyver, montent en graine vers la fin de May, & on la recuëille vers la my-Juin; quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille, ou le Persil; toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement séche, il est assez bon de

de les arroser quelquesfois; on en replante point du tout, non plus que du Cerfeüil, du Cresson, &c.

Estragon, est une des fournitures parfumées de Salade: il se multiplie de pieds enracinés, & de semence, il repousse plusieurs fois apres avoir été coupé, il résiste à l'Hyver, & a besoin d'un peu d'arrosement pendant les grandes sécheresses de l'Eté: quand on le plante, il le faut espacer de huit à neuf pouces dans la planche, où on le met; le bon temps de planter est en Mars & Avril, cela n'empêche pas, qu'on n'en replante encore pendant l'Eté.

Fenoüil, est une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne se replante guére; elle résiste au froid de l'Hyver, on la seme en planche, ou en bordures, elle repousse étant coupée: les jets les plus nouveaux sont les plus tendres, & les meilleurs, on en recueïlle la graine dans le mois d'Aoust, elle vient assez bien dans toute sorte de terres.

Féves, tant celles de Haricot, que de marais se sement en plein champ, & ne viennent point autrement: celles de Haricot se sement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles sont tres-sensibles à la gelée; celles de marais se sement en même temps que les Pois hâtifs, soit en Novembre, soit en Février.

Fournitures, qui sont Baume, Estragon, Passe-pierre, &c. leur culture se trouve aux endroits chacune de ces plantes.

Fraises, tant les blanches, que les rouges, se multiplient & se perpétuënt de trainâsses, qui sortant des vieux pieds font racines; on observe que le nouveau plant qui vient dans les bois, réüssit mieux transplanté, que celuy qui vient de Fraisiers de Jardins: on en plante ou en planche, ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amandée, & labourée de quelque maniére que ce soit; si c'est en terre séche & sablonneuse, il faut, que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluïes, & des arrosemens: il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux, ou trois petits en chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs; on en peut planter encore tout l'Eté dans les temps pluvieux; il est particuliérement important d'en faire des pepiniéres pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit approchant du Nort, pour y éviter la grande ardeur du Soleil d'Eté; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées, on les transplante ensuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrez selon le besoin qu'on en peut avoir; leur principale culture est premiérement de les bien arroser pendant la sécheresse; en second lieu, de les laisser médiocrement de montans à chaque pied, c'est à dire que trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisiéme lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraises, qui sont les premiéres venuës, & les plus prés du pied, & par consequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queuë de celles, qui ont déja fleuri, ou qui sont encore en fleur: rarement voit-on nouër, & venir à bien toutes ces derniéres fleurs; il n'y a que les premiéres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez asseuré d'avoir

d'avoir toûjours de belles Fraiſes; j'ay expliqué dans les ouvrages de Février la maniére d'avoir des Fraiſes hâtives; les gens curieux ont des Fraiſes de deux couleurs, ſçavoir les rouges, & les blanches, mais il les mettent dans des planches ſeparées: les grands ennemis de ce plant, ce ſont les tons, qui ſont des gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir; il faut être ſoigneux dans ces temps-là de parcourir tous les jours ſes Fraiſiers & fouiller aux pieds de ceux, qui commencent à ſe faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui aprés avoir fait ce premier mal paſſe à d'autres Fraiſiers, & les fait pareillement mourir; les Fraiſiers font fort bien l'année d'aprés qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de May qu'on les a plantez, & ne font que paſſablement, s'ils n'ont été plantez au ſortir des bois que dans le mois de ſeptembre, mais ils font merveilles la deuxiéme année, & paſſé cela ne font plus que miſerablement: c'eſt pourquoy il eſt bon de les renouveller au bout de deux ans; il eſt encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraiſes ſont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet; les premiéres qui meuriſſent dans la fin de May, ſont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, & les derniéres meures ſont celles qui ont été plantées le long du Nort.

Framboiſes, tant les blanches, que les rouges commencent d'ordinaire à meurir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, eſpaçant le plant à deux pieds l'un de l'autre; il en ſort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux; les vieux ſe renouvellent par ce moyen, car ils meurent dés que leur fruit eſt cüeilli: la ſeule culture qu'on y fait, eſt premiérement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons, qu'on conſerve autour des vieux pieds (ce doit toûjours être les plus gros, & ceux qui ſont de plus belle venuë) en ſecond lieu, d'arracher tous les petits, & les vieux qui ſont morts.

Groſeilles, tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement Groſeilles de Hollande, ſont des eſpeces de petits Arbuſtes à fruit, qui raportent beaucoup; elles produiſent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui ſervent pour les multiplier, outre que les branches, & particuliérement les jeunes prennent aiſément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les eſpace tout au moins de ſix bons pieds l'un de l'autre, ſoit qu'on en faſſe des planches entiéres, ou des quarrés entiers, ſoit qu'on les mette dans l'intervale des buiſſons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrez du Potager, ou du Fruitier; les unes & les autres ayment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conſequent de beau fruit; les rouges & les perlées font des grappes, qui ſont meures en Juillet; les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précédente, & cela dans chacun des yeux de cette branche: ce fruit ſert particuliérement en Mars, & en Avril, pour des compotes, & des ſauces, & pour cela il faut qu'il ſoit fort vert, car dés qu'il eſt meur, il devient mou: la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & ſur tout aux rouges, & aux perlées eſt de retrancher les vieux bois, pour ne conſerver que celuy d'un an, & celuy de deux; la confuſion y eſt déſagreable, & perni-

cieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en sorte qu'il dégénere entiérement à ne plus faire que de petites Groseilles communes, & fort aigres; quand les vieux pieds ne font plus ny de beau bois, ny de beau fruit, il faut se resoudre à les détruire entiérement, & à en élever premiérement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle, car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dés que les nouveaux sont en raport, on détruit les vieux, qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Herbes fines, qui sont les bordures de Marjolaine, Thym, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les Laituës sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement, & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en sont la manne la plus utile, & particuliérement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux; il y a beaucoup de chose à dire sur cet article, par exemple qu'il est en premier lieu des Laituës de differentes saisons, en sorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Eté; celles qui réüssissent l'Automne & l'Hyver, ne réüssissent ny l'Eté, ny le Printemps, comme on le verra cy-aprés; en second lieu, qu'il en est, qui d'elles-mêmes avec le secours ordinaire de la culture générale acquiérent la perfection qui leur convient, & font la nourriture, & le plaisir de l'homme, & ce sont les pommées; en troisiéme lieu, qu'il en est, qui ont nécessairement besoin de l'art, & de l'industrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté, qu'elles doivent avoir, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne seroient ny tendres, ny douces, ny bonnes, telles sont les Laituës Romaines, &c. Je me suis même avisé d'en faire lier de celles qui doivent pommer, quand j'ay veu qu'elles ne pommoient pas assez tôt, & par ce moyen on les fait, pour ainsi dire, pommer malgré qu'elles en ayent: je le pratique particuliérement à l'égard de quelques Laituës d'Hyver, c'est à dire, quand il y en a d'assez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est à dire de durcir, & cet expédient est d'un tres-grand secours dans les fâcheux temps; de plus le nombre des especes differentes de Laituës est plus grand; que d'aucune autre sorte de plantes Potagéres, cela se justifiera sur tout par l'ordre, qui s'y trouve à l'égard des saisons. L'ordre des pommées est à peu prés celuy-cy.

Les premiéres qui pomment au sortir de l'Hyver, sont celles qu'on nomme Laituës à coquille, par la raison que leur feuille est à peu prés ronde comme une coquille: on les nomme autrement Laituës d'Hyver, à cause qu'elles souffrent assez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne sçauroient faire: elles ont été semées en Septembre, & ensuite replantées en quelque costiére du Midy, & du Levant, dans les mois d'Octobre, & de Novembre, ou bien elles ont été semées, & plantées sur couche & sous cloche dans les mois de Février & de Mars, & sont bonnes en Avril & May; on a pour le même temps des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Passion, & qui réüssissent fort bien dans les terres légéres, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes les font aisément morver: l'une & l'autre doivent faire de fort grosses & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là succedent les Crêpe-blondes, qui ont

ont accoûtumé de bien pommer dans le Printemps, c'est à dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes; elles s'accommodent aussi fort bien sur couche, quand particuliérement on y met des cloches, ou des chassis de verre: car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pepiniére, elles pomment aussi-tôt que les Laituës d'Hyver, & sont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres especes de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës-Georges, qui sont plus grosses, & moins frisées, que les Crêpes-blondes, & l'autre qu'on appelle Mignonne, qui est plus petite; toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons sables noirs, mais leurs Pommes ne serrent pas assez, c'est à dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu prés de la même saison que les précedentes, mais ne sont pas si tendres, & si délicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez necessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premiéres Laituës fournissent amplement, comme j'ay dit, les mois d'Avril, & de May, & le commencement de Juin: passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds; elles sont suivies pour le reste de Juin, & le mois de Juillet de celles, qu'on nomme Royales, & des Belles-gardes, & des Gennes-blondes, & des Capucines, & des Aubervillers, & des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes, l'une & l'autre de ces perpignannes, font de tres-belles & de tres-bonnes Pommes, & réüssissent assez bien dans les terres fortes, pourveu que l'Eté ne soit pas trop pluvieux: les pluyes froides, & trop fréquentes les font morver, & par consequent périr; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans être replantées, & sont assez délicates; les Aubervillers font des pommes trop dures, & même quelquefois améres, leur usage est plus pour cuire, que pour les Salades; la difference qui paroît entre les Royales, & les Belles-gardes est, que celles-là sont un peu plus verdâtres, & celles-cy un peu plus blondes.

Parmy ces Laituës pommées se mêlent pourtant l'Eté celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ou vertes, & on les appelle chicons, ou blondes, & on les appelles Alphanges, celles-cy plus délicates que les chicons tant pour être élevées, que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir, du moment, qu'elles sont blanches; il y a de plus certains grands chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liez, & sont bons dans les grosses terres, & réüssissent pour l'ordinaire assez bien en Eté: car pour les Chicons verds il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Aoust, sont celles qu'on nomme Laituës de Genes, & sur tout la verte; car la Genes-blonde, & la Genes-rouge montent plus aisément, & ne peuvent guéres réüssir que dans les terres légeres: il faut donc préparer beaucoup de ces Genes-vertes pour les jours Caniculaires, & jusqu'aux premiéres gelées; on y peut aussi mêler quelque peu de Genes-blonde, & de Genes-rouge, & on y doit

ſur tout mêler des Alphanges, & beaucoup de Chicorées blondes, comme auſſi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde, que la verte.

Les grands inconvéniens qui arrivent aux Laituës pommées ſont premiérement, que ſouvent elles dégénerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'alongent en langue de chat, comme diſent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus verte, ou en une autre moins verte; il faut être grandement ſoigneux à n'élever de graines que celles qui pomment tres-bien; c'eſt pourquoy dans les planches de ces ſortes de Laituës il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, ſoit pour les laiſſer grainer dans la même place, ſoit pour les enlever en mote, & les mettre grainer à part.

En ſecond lieu, c'eſt qu'auſſi-tôt que la plûpart ſont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaiſir de les voir inutilement monter, en quoy les Maréchez ont un grand avantage, qui eſt de vendre tout en un jour les planches entiéres de ces Laituës pommées : car communément les planches qui ont été replantées en même temps, pomment auſſi toutes enſemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut conſommer qu'à meſure qu'on en a beſoin : c'eſt pourquoy il en faut planter ſouvent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la ſuite ſans diſcontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir en confuſion, que d'en avoir diſette; le plus ſeur eſt de s'attacher particuliérement à ces eſpeces plus ruſtiques, qui durent aſſez long-temps pommées devant que de monter; telles ſont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers, l'Auſtrichette, leſquelles véritablement auſſi ſont long temps à pommer.

Le troiſiéme inconvénient eſt, que la morve, c'eſt à dire la pourriture qui commence aux extrémitez des feuilles, les accuëille quelquefois, & que la terre, & la ſaiſon n'étant pas aſſez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre, & de pommer : il n'y a guére de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a guére contre les ſaiſons froides, & pluvieuſes, qui les cauſent; mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'infaillibles, c'eſt à ſçavoir qu'il la faut amander beaucoup avec du fumier menu, ſi elle eſt ſtérile, ſoit dans un fond ſablonneux, ſoit dans un fond froid, & groſſier; & même à l'égard de celuy-cy, il luy faut donner un peu de pente, ſi la terre étant aſſez bonne les eaux y ſéjournent trop, & par leur ſéjour y pourriſſent les plantes : le bon fumier bien conſommé eſt l'ame, ou le grand mobile des Jardins potagers; ſans luy, non plus que ſans les fréquens arroſemens, & les fréquens labours on n'eſt jamais riche en beaux Légumes.

Il reſte à ſçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent les plus groſſes, doivent être eſpacées de dix à douze pouces l'une de l'autre; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Auſtriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales : & à l'égard de celles qui font les pommes d'une médiocre groſſeur, il ſuffit de les eſpacer de ſept à huit pouces; cela s'entend des Creſpes-blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verds, &c. les bons ménagers peuvent ſemer des Raves dans les planches de Laituës, les Raves auront été enlevées devant que les Laituës ayent pommé, & même comme les Chicorées ſont bien plus long-temps à ſe perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles-cy parmy des Chicorées, elles s'accommodent aſſez bien les unes, & les autres, & ainſi on fait double moiſſon dans une

une même planche, & en une même saison, car les Laituës se cueillent les premiéres, & les Chicorées achevent aprés de se façonner.

La Lavande sert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur, qu'on employe, à parfumer le linge blanc sans les séparer de leurs branches; elle se multiplie de graine, & de branches, qui ont pris racine au colet.

Le Laurier commun est un Arbuste de médiocre usage dans nos Jardins, il suffit d'en avoir quelques pieds à l'abry du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au besoin.

Marjolaine, est une plante odoriferante, dont on fait d'agréables bordures, il en est d'Hyver, & c'est la principale, & il en est qui ne passe pas l'Eté, l'une & l'autre se multiplient de graine, & de branches qui ont pris racine au colet: le principal usage de la Marjolaine est d'être employée à faire des parfums.

Mâches, sont une espece de petite Salade, qu'on peut dire Salade sauvage, & rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; elle se multiplie de graine, qu'on recueille en Juillet, & n'est en usage que pour la fin de l'Hyver: on en fait des planches, qu'on seme vers la fin d'Aoust, elle résiste aux rigueurs des gelées, & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines qui tombent aisément, elle se perpetuë d'elle-même sans qu'il soit besoin d'autre culture que de la sarcler.

Les Mauves, & Guimauves doivent faire partie du Potager, quoy que leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soient moins des Plantes de Jardins, que Plante de Campagne inutile; elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture que toutes les méchantes Herbes qui incommodent les bonnes: quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer en quelque endroit à l'écart.

Melisse est une plante odoriferante, dont la feüille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle se multiplie de graine, & de branches enracinées comme la Lavande, le Thym, l'Hysope, &c.

Le Muscat est une espece de Raisin, qui quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considerables parties du Potager: il y en a de blanc, de rouge, & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois; il demande dans les pays temperez comme l'Isle de France, l'exposition du Midy, & du Levant, & toûjours une terre legére: on n'en voit guére de bons dans les terres franches, & si on se trouve dans des Climats chauds, & en terre graveleuse, & sablonneuse il réüssit fort bien en contre-Espalier, & même en plein air: sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant, & clair semé dans la grape, & à avoir un goût de Musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celuy d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable; sa culture est entiérement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la maniére d'être multiplié.

Le Muscat long est une autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros, & plus longuet, que celuy du Muscat ordinaire, la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

Navets ne sont pas proprement Plantes potagéres, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Aoust; on en recueille la graine

dans les mois de Juillet, & d'Août : tout le monde sçait assez leur usage, sans que j'en parle icy.

Oignons sont ou rouges, ou blancs, ceux-cy sont plus doux, & plus estimez que les rouges ; personne n'ignore à combien d'usages ils sont employez : ils ne se multiplient que de graine, & d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les seme en planche de bonne terre bien preparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines ; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir, dés qu'on en peut arracher, c'est à dire vers le mois de May, & ceux-cy on les replante pour servir en guise de Ciboules ; quoy que la saison ordinaire de semer les Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre ; & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dés le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est à dire arracher de terre dés ce temps-là, les faire ensuite sécher deux, ou trois jours au grand Soleil pour les semer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année ; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons, dés qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est à dire qu'ils approchent de maturité : fouler les Oignons, c'est leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges : par ce moyen la nourriture du Pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage ; j'ay dit ailleurs comment on en éleve de la graine.

Oseille se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot ; il en est qui font leur feuillage plus grand les unes que les autres, on appelle celles-là Oseille de la grande espece ; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourveu qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'Hyver : on en seme où en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il l'a faut semer fort druë : il en périt assez de pieds, elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée ; sa culture consiste à être tenuë bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une, ou deux fois l'année, aprés avoir été coupée bien ras : ce terreau sert à luy redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année ; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien : on recueille la graine dans les mois de Juillet, & d'Août.

Il y a d'une espece particuliére d'Oseille, qu'on appelle ronde, ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointuës ; les feuilles tendres de celle-cy entrent quelquefois parmy les fournitures de Salade : son usage ordinaire est de servir aux bouillons, elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantez font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinez, & ainsi à l'infini.

Panais est une de nos Racines potagéres qui est fort connuë dans les cuisines, on les seme vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure, & on les doit semer assez clairs, & toûjours en terre qui soit bonne, & bien preparée, & si elles levent trop druës, il les faut éclaircir dés le mois de May, afin que ce qui reste en place

dés

devienne mieux nourri, & plus beau; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carotes, &c.

Passe-musquée, *voyez* Muscat long.

Patience, est à proprement parler une espece de fort grande Oseille & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseille; la maniére de l'élever est entiérement semblable à celle de l'Oseille.

Percepierre, ou Passe-pierre (l'une & l'autre se dit) c'est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de la graine, & qui étant fort délicate de sa nature, demande d'être plantée dans les pieds des murs exposez au Midy, ou au Levant; le plein air, & le grand froid luy sont pernicieux : on la seme communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costiére du Levant, ou du Midy, & cela dans les mois de Mars, ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits, que je viens de marquer.

Persil, tant le frisé, que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles, que pour ses racines; il est compris sous le titre des verdures, il ne faut pas manquer au Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre, & bien préparée; la feuille en étant coupée, il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il résiste assez au froid médiocre, mais non pas à celuy qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre; quand on en veut avoir qui ayent de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé soit dans la bordure; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire; pour moy je n'en connois point, le Persil frisé paroît plus agréable à la veuë, que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela; on en recuëille la graine au mois d'Août, & de Septembre.

Persil-Macedoine, est une de nos fournitures de Salade d'Hyver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre, & tendre; on le seme au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recuëille la graine à la fin de l'Eté; c'est une Plante assez rustique & qui se défend fort bien de la sécheresse sans demander de grands arrosemens.

Pimprenelle, est une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne se seme guére qu'au Printemps, & se seme druë, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent aprés être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures; les arrosemens de l'Eté luy font grand bien, il n'en est que d'une espece, la graine s'en recuëille à la fin de l'Eté.

Les Pois se peuvent mettre au rang des plantes potagéres, c'est un Légume assez rustique, qui communément se seme en pleine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfouï pendant sa jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à

faire des cosses; quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres, & délicats, il les faut semer assez clairs; il en est de plusieurs especes, sçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre; il n'est question, pour en avoir aprés les premiers, que d'en semer en differens mois, pour en avoir trois mois aprés: ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verds, qui sont d'une médiocre grosseur: on les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant; on fait même quelques ados exprés pour cela, & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer, cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas pénétrer, la premiére racine commence à sortir; le gros froid le gâte entiérement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en seme aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux, qu'on avoit semés à la fin d'Octobre, ayent été gâtez par la gelée; les derniers qu'on seme, c'est vers la Saint Jean pour être bons à la Toussaints.

Porrée, est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût; celles-cy doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans les mois d'Avril, & de May, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre, autant qu'elles peuvent: à l'égard des autres, on les seme au mois de Mars, en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille, & le Persil; le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien; on en seme sur couche au mois de Fêvrier, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si délicates, que les blondes: communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte est plus grande, que celle des pieds de Porrée: on en recueïlle la graine dans les mois d'Aoust, & de Septembre.

Les Porreaux se sement à la fin de l'Hyver dans des planches bien préparées, & se sement assez clairs, & ensuite pendant tout le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées: on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & aprés avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pied dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes: on prend seulement soin de les serfouïr de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'Hyver; quand les gelées sont tres-gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leur planche, où ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus prés-à-prés dans une autre planche de pepiniére, & les couvrir de grande litiére; autrement pendant la grosse gelée, on ne pour-

roit

roit les arracher de terre sans les rompre; on peut en laisser en place aprés l'Hyver, pour y monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recueille au mois d'Aoust, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & celle-là est la meilleure.

Potirons, sont une espece de Citrouille plate, & jaune, dont la culture est entiérement semblable à celle des Citrouilles.

Pourpier, est une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal usage est pour les Salades, & même pour les Potagers: il en est de deux especes, du verd, & du doré; celuy-cy est plus agréable à la veuë, & plus délicat à élever, ensorte que dans les temps froids on à peine à le faire venir, même sur couche, & sous cloche, car pour la pleine terre, il n'y réüssit guére que vers la my-May, & encore faut-il, que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau; ainsi pour les premiers Pourpiers, qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my-Mars, il ne faut user que du verd, attendu que le jaune fond, dés qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'Avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parce que sa graine est si menuë, qu'on ne sçauroit le semer clair; quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les Chassis sont nécessaires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pêle; mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq, ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien aprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps aprés il est monté, & fleuri, & dés qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au Soleil, pour achever de faire meurir toute la graine, & ensuite on les bat, & on les vane, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper, quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employez en Salades d'Hyver.

Les Raves, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces, sont à mon gré une des plantes du Potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-temps qu'aucune autre; je la regarde comme une maniére de manne de nos Jardins; il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaucoup dans les temps secs, & moyennant cette culture elles acquiérent toute la perfection qui leur convient; mais il est premiérement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece, & en second lieu d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusques aux gelées de la my-Novembre; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & le Navet long & rouge, car il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de Navet, & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier, & pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il

faut, que parmi les Raves qui ſont venuës de la ſemence de l'année, on choiſiſſe celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feuilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entiéres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les eſpacer d'un pied & demy l'une de l'autre ; étant ainſi replantées, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cuëillir vers la fin de Juillet; pour lors on coupe les tiges, on les met ſécher quelques jours au Soleil, enſuite on les bat pour faire ſortir la graine de la coſſe, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent ce ſemble à l'infini leurs branches, & perpétuënt leurs fleurs, & à cauſe de cela il eſt bon de pincer ces branches à une longueur raiſonnable, afin que les premiéres coſſes ſoient mieux nourries.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir ſoin d'élever de bonne graine, il faut auſſi ſe mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit, ou neuf mois de l'année : les premiéres qu'on mange, viennent ſur couche ; j'ay expliqué la maniére de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reſte des mois on en doit ſemer parmy toutes ſortes de ſemences ; les graines en levent promptement, & ainſi on a le temps de les cuëillir, devant qu'elles puiſſent nuire aux autres plantes ; les Raves craignent extrémement le gros chaud de l'Eté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquesfois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les ſemer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu, & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demy, pour y ſemer ces Raves, & les bien arroſer ; le Printemps, & l'Automne comme le Soleil n'eſt pas ſi chaud, les Raves réüſſiſſent aſſez bien en pleine terre, & au grand air.

Réponſes, ſont une ſorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & ſur tout dans les bleds, & ſe mangent en ſalade au Printemps, elles ne ſe multiplient que de graine.

Rhuë, eſt une plante d'odeur tres-forte dont on fait quelques bordures dans nos Jardins ; elle ſe multiplie de graine, & auſſi de branches, qui ont pris racine au colet ; la Rhuë n'eſt guére bonne que contre des vapeurs de Mére.

Romarin, eſt une autre ſorte de plante odoriferante, que nous mettons en bordure, & dont le principal uſage eſt pour le parfum des Chambres, & pour des lavepieds, il ſe multiplie de la même maniére que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & ſix années en place.

Roquette, eſt une de nos fournitures de ſalade, qui ſe ſeme au Printemps, comme la plûpart des autres ; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle des Raves ; la graine en eſt tres-menuë, & à peu prés comme celle du Pourpier, mais la couleur eſt rougeâtre, ou plûtôt d'un minime obſcur.

Salſifix d'Eſpagne, autrement Scorſonnere, eſt une de nos principales racines, qui ſe multiplie de graine comme les autres, & qui eſt admirable cuite, ſoit pour le plaiſir du goût, ſoit pour la ſanté du corps ; elle ne ſe multiplie que de graine, qui ſe ſeme au mois de Mars, il faut être ſoigneux de la ſemer aſſez claire, ſoit en planche, ſoit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus groſſes ; la Scorſonnere monte en graine dans les mois de Juin, & de Juillet, & on la recuëille dés qu'elle eſt meure.

Le

Le ſalſifix commun eſt une autre ſorte de racine qui a la même culture que la précedente, mais n'eſt pas d'un mérite tout-à-fait ſi conſiderable; elles paſſent aiſément l'Hyver en terre, il eſt bon de les arroſer l'une & l'autre pendant le grand ſec, & de les tenir bien ſarclées, & ſur tout de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond ſoit tout au moins de deux bons pieds.

La Sariette eſt une plante annuëlle un peu adoriferante, qui ne vient que de graine, & entre par ſes feüilles dans quelques ragoûts, particuliérement dans les Pois, & les Féves; elle ſe ſeme au Printemps en planche, ou en bordure.

La Sauge eſt une plante à bordures, dont la culture n'a rien de particulier, & eſt ſemblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Abſinthe, &c. il y en a de panachée qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune, qui eſt d'un vert blanchâtre.

Le Thym, autre bordure odoriferante, qui ſe multiplie également de graine, & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thym fait un ornement aſſez grand, & aſſez néceſſaire dans nos Potagers.

La Tripe-madame eſt une des fournitures de Salade; on ne s'en ſert qu'au Printemps, quand elle eſt tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Eté, parce qu'elle eſt trop dure; elle ſe multiplie de graine, & de branches de bouture.

Les Violettes, & ſur tout les doubles, ſervent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément ſingulier étant ſagement placées, ſur la ſuperficie des ſalades du Printemps; tout le monde ſçait qu'elles ſe multiplient de touffes, c'eſt à dire qu'une groſſe touffe ſe diviſe en pluſieurs petites, chacune deſquelles devient à ſon tour groſſe, & en état d'être auſſi diviſée en pluſieurs petites.

CHAPITRE VII.

Pour ſçavoir combien de temps chaque plante Potagére occupe utilement ſa place dans un Potager. Qui ſont celles qui ont beſoin de la ſerre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui ſont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Et enfin combien de temps chaque ſorte de graine ſe peut garder ſans devenir inutile.

IL eſt tres-important en Jardinage de ſçavoir, combien de temps chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle eſt, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier ſçache à point nommé en préparer d'autres, pour ſubſtituër à celles, qui n'étant, pour ainſi dire, que des plantes paſſagéres n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen non ſeulement il ne reſte jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il ſemble qu'on a un ſenſible plaiſir de joüir par avance des choſes, qui ne ſont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiére, j'eſtime qu'il eſt aſſez à propos de parler premiérement des Plantes qui ſont de longue durée, ſoit devant qu'elles arrivent à leur perfection, ſoit pendant qu'elles continuënt à ſe produire. Toute ſorte de Raiſins, les Capres, & les Aſperges tiennent ſans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capres durent des vingt-cinq, & trente années,

&

& à l'égard des Asperges, à conter du temps qu'on les seme, ou qu'on les teplante, on ne doit guére commencer d'en cueïllir que les montans ne soient gros, ce qui n'arrive que la troisiéme, ou quatriéme année aprés, mais ensuite pourveu qu'elles soient en bon fond, & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix, ou douze années, étant certain que pendant ce temps-là elles pousseront amplement à tous les renouveaux, à condition cependant que si on s'apperçoit plûtôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plûtôt, mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-tems.

Les Framboisiers, & Groseillers durent aisément des huit & dix ans.

Les Artichaux, demandent d'être renouvellés, c'est à dire de changer de place aprés la troisiéme année.

Les bordures d'Absinthe, d'Hysope, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thym, Violette, &c. pourveu qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent subsister en place trois ou quatre ans, prenant soin de les tondre un peu ras tous les Etés.

L'Alleluya, le Baume, le Cerfeüil musqué, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, l'Oseille, la Patience, la Passe-pierre, le Persil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi fort bien subsister en place des trois & quatre années.

Les Fraisiers trois ans.

La chicorée sauvage, l'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenoüil, la Sçorsonnere, le Salsifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée soit à couper, soit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'est à dire d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Buglose, les Bete-raves, Cardons d'Espagne, Carote, Cherüis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à conter du Printemps qu'ils ont été semés jusqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Basilic, les Nasturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Eté, si bien que leur place peut avoir une autre décoration de plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeüil ordinaire, Chicorées blanches, Cresson-alenois, toutes sortes de Laituës, soit à pommer, soit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeüil ordinaire, &c. n'occupent leurs places que cinq, ou six Semaines, & ainsi on en doit semer l'Eté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Féves hâtives l'occupent six à sept mois, à conter du mois de Novembre qu'on les seme, mais les Pois, les Féves ordinaires, & les Haricots ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Espinars, & les Mâches l'occupent l'Automne, & l'Hyver, & ainsi on les met aux endroits, où l'on a déja levé les Plantes, dont la durée ne passe pas l'Eté.

Les Mauves, & Guimauves se multiplient de graine, & ne passent pas l'Hyver.

A l'Egard des Plantes, qui ont besoin du secours de la serre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Céleri, les Pommes d'Artichaux, les Chicorées, tant les sauvages que les blanches; ce qui est contenu sous le nom de racine, sçavoir Bete-raves, Carotes, &c. De plus les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'E-

chalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passe-pierre, la Tripe-Madame, la Melisse, les Asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plûtôt de violence, par exemple toutes les racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoûtez à cela que par le même moyen des couches on éleve pendant la rigueur du froid des petites salades de Laituës avec leur fourniture de Cresson, Cerfeüil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de temps chaque graine peut-être conservée bonne; généralement parlant la plûpart des graines périssent aprés un an, ou deux au plus, & ainsi il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court risque de semer inutilement au Printemps, il n'y a guére que les Pois, les Féves, & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit, & dix ans; les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées, cinq & six; de toutes les graines sur tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celles des Laituës, elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiére, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

Fin de la sixiéme & derniére Partie.





TABLE DES CHAPITRES contenus dans la quatriéme, cinquiéme, & sixiéme Partie des Iardins Fruitiers, & Potagers.

QVATRIE'ME PARTIE.

CHAP. I. *DEfinition de la taille des Arbres.* page 5
Chap. II. *Des raisons de la taille.* 6
Chap. III. *Du temps de la taille,* 7
Chap. IV. *Des raisons qui obligent de tailler,* 12
Chap. V. *De l'idée de beauté, que demandent les Buissons.* 14
Chap. VI. *De l'idée de beauté, que demandent les Espaliers, & les maximes du palissage,* 14
Chap. VII. *Des branches en general,* 16
Chap. VIII. *Pour connoître la difference des bonnes, & des mauvaises branches,* 17
Chap. IX. *De l'explication des mots de fort, & de force; de foible, & de foiblesse,* 19
Chap. X. *Des outils nécessaires pour tailler, & de la maniére de s'en servir,* 23
Chap. XI. *De la maniére de tailler les Arbres dans les premiéres années qu'ils ont été plantez,* 27
Chap. XII. *De la premiére taille d'un Arbre, qui n'a rien poussé la premiére année,* 28
Chap. XIII. *De la premiére taille d'un Arbre, qui a poussé foiblement,* 31
Chap. XIV. *De la premiére taille d'un Arbre qui a au moins poussé une belle branche,* 32
Chap. XV. *De la premiére taille d'un Arbre, qui a poussé plus d'une belle branche,* 34
Chap. XVI. *De la premiére taille d'un Arbre qui a poussé deux belles branches, & toutes deux bien placées,* 35
Chap. XVII. *Pour la premiére taille d'un Arbre, qui n'a poussé que deux branches toutes deux belles, & grosses, mais toutes deux mal placées,* 37
Chap. XVIII. *Pour la premiére taille d'un Arbre, qui a poussé trois, ou quatre belles branches bien, ou mal placées,* 38
Chap. XIX. *De la taille des Arbres, qui ont fait jusqu'à cinq, six, & sept belles branches,* 39
Chap. XX. *De la deuxiéme taille, qui est à faire la troisiéme année à un Arbre nouveau planté,* 40

Chap. XXI. *De la deuxiéme taille d'un Arbre, qui avoit fait deux belles branches dans la premiére année qu'il avoit été planté.* 42
Chap. XXII. *De la seconde taille d'un Arbre, qui la premiére année avoit fait trois belles branches à bois,* 47
Chap. XXIII. *De la deuxiéme taille d'un Arbre, qui la premiére année avoit fait quatre belles branches à bois, ou même davantage,* 47
Chap. XXIV. *De la taille, qu'on doit faire la troisiéme année à toutes sortes d'Arbres plantez depuis quatre ans,* 50
Chap. XXV. *De la premiére taille des Arbres, qui ont été plantez avec beaucoup de branches,* 52
Chap. XXVI. *De la taille des Arbres de tige,* 53
Chap. XXVII. *De la premiére conduite des greffes en fente faites, & multipliées sur de vieux Arbres en place, soit en Buissons, soit en Espaliers,* 53
Chap. XXVIII. *De ce qui est à faire pour les cas imprévus, & assez souvent ordinaires à toutes sortes d'Arbres, même à ceux qui ont été conduits avec toutes les régles de l'Art.* 55
Chap. XXIX. *Remarques communes pour de certains cas singuliers, qui regardent la taille de toutes sortes d'Arbres,* 57
Premiere Observation, 57
Deuxieme Observation, 57
Troisiéme Observation, 58
Quatrieme Observation, 58
Cinquieme Observation, 58
Sixieme Observation, 58
Septieme Observation, 59
Huitieme Observation, 59
Neuviéme Observation, 59
Dixiéme Observation, 60
Onziéme Observation, 60
Douziéme Observation, 60
Treiziéme Observation, 60
Quatorziéme Observation, 61
Quinziéme Observation, 61
Seiziéme Observation, 61
Dix-septiéme Observation, 61
Dix-huitiéme Observation, 62
Dix-neuviéme Observation, 62
Vingtiéme Observation, 62
Vingt-uniéme Observation, 63
Vingt-deuxiéme Observation, 63
Vingt-troisieme Observation, 63
Vingt-quatrieme Observation, 63
Vingt-cinquieme Observation, 63
Vingt-sixieme Observation, 64

Vingt-septiéme Observation, 64
Vingt-huitiéme Observation, 64
Vingt-neufvieme Observation, 64
Trentiéme Observation, 64
Trente-uniéme Observation, 65
Trente-deuxiéme Observation, 65
Trente-troisiéme Observation, 65
Trente-quatrieme Observation, 65
Trente-cinquieme Observation, 66
Trente-sixieme Observation, 66
Trente-septiéme Observation, 66
Trente-huitieme Observation, 66
Trente-neuvieme Observation, 67
Quarantieme Observation, 67
Quarante-unieme Observation, 67
Quarante-deuxieme Observation, 67
Quarante-troisieme Observation, 67
Quarante-quatriéme Observation, 68
Quarante-cinquiéme Observation, 68
Quarante-sixiéme Observation, 68
Quarante-septiéme Observation, 68
Quarante-huitiéme Observation, 68
Quarante-neufviéme Observation, 68
Cinquantiéme Observation, 69
Cinquante-uniéme Observation, 69
Cinquante-deuxieme Observation, 69
Cinquante-troisiéme Observation, 69
Cinquante-quatrieme Observation, 70
Cinquante-cinquiéme Observation, 70
Cinquante-sixieme Observation, 70
Cinquante-septieme Observation, 70
Cinquante-huitieme Observation, 71
Cinquante neuvieme Observation, 71
Soixantieme Observation, 71
Soixante unieme Observation, 71
Soixante-deuxieme Observation, 71
Soixante-troisieme Observation, 72
Soixante-quatrieme Observation, 72
Soixante-cinquieme Observation, 72
Soixante-sixieme Observation, 72
Soixante-septieme Observation, 73
Chap. XXX. *Remarques particulieres pour la premiere taille, qui tous les ans est à faire en Fevrier, & Mars aux Arbres des Fruits à noyau, & sur tout aux Pêchers, & Abricotiers, tant en Buisson, qu'en Espalier.* 73

Chap. XXXI.

Chap. XXXI. *Remarques particulieres sur la deuxieme, & troisieme taille des Fruits à noyau.* 77
Chap. XXXII. *Des differentes maniéres, dont on gouverne les Pèchers en Eté,* 81
Chap. XXXIII. *De l'ébourgeonnement,* 81
Chap. XXXIV. *Remarques particulieres pour une autre operation importante, qui se fait en Eté sur quelques Arbres, & qui s'appelle pincer,* 84
Chap. XXXV. *De ce qui est à faire à certains Arbres extraordinairement vigoureux, & ne se mettans point à fruit,* 86
Chap. XXXVI. *De la conduite, ou culture des Figuiers,* 87
Chap. XXXVII. *De la maniére de tailler les Arbres, qui sont déja un peu vieux,* page 102
Chap. XXXVIII. *Des defauts de la taille en fait de vieux Buissons,* 104
Chap. XXXIX. *Des defauts de la taille en fait de vieux Espaliers,* 108
Chap. XL. *De la taille de la Vigne.* 111

CINQUIE'ME PARTIE.

Chap. I. *Touchant les soins, qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop,* 119
Chap. II. *Pour apprendre à découvrir, quand il faut certains Fruits, qui en ont besoin,* 123
Chap. III. *De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe,* 124
Chap. IV. *De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des Fruits,* 130
Chap. V. *Des causes de la maturité, plus ou moins avancée, en toute sorte de Fruits,* 133
Chap. VI. *Des marques particulières de maturité en chaque sorte de fruit, & premierement en ceux d'Eté qui achevent de meurir sur le pied,* 134
Chap. VII. *De la situation, qu'il faut donner aux fruits cüeillis pour les conserver quelque temps,* 140
Chap. VIII. *Du transport des fruits,* 142
Chap. IX. *Des Serres, ou Fruiteries,* 144
Chap. X. *Des maladies des Arbres fruitiers,* 151

Traité des Greffes des Arbres, & des Pepiniéres.

Chap. XI. *Des Greffes,* 156
Chap. XII. *Des sortes de Greffes qui sont en usage,* 160
Chap. XIII. *Des temps propres à greffer.* 160
Chap. XIV. *Des manieres de bien faire chaque sorte de greffe,* 162
Chap. XV. *Quels sont les Sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres,* 168
Chap. XVI. *Des Pepinieres d'Arbres Fruitiers,* 171
Chap. XVII. *Des différentes maniéres de treillages, dont on se sert pour palisser,* 175

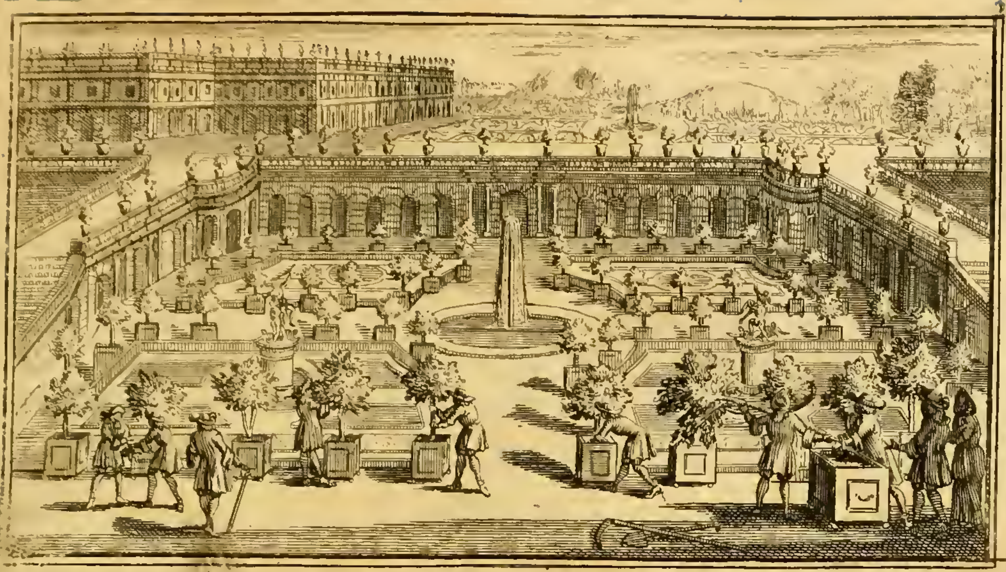
SIXIEME ET DERNIERE PARTIE des Iardins Fruitiers, & Potagers.

De la culture des Potagers, 177
Chap. I. *De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand, pour le rendre parfaitement bien garni,* 180
Chap. II. *Contenant la description des graines, & autres choses qui servent pour la pròduction, & multiplication de chaque plante, ou Légumes,* 182
Chap. III. *Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Iardinier y doit, & peut faire dans chacun de ces mêmes mois,* 190
Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Ianvier, 191
Ouvrages de Fevrier, 197
Ouvrages de Mars, 198
Ouvrages d'Avril, 201
Ouvrages de May, 206
Ouvrages, de Iuin, 211
Ouvrages de Iuillet, 212
Ouvrages d'Aoust, 213
Ouvrages de Septembre, 214
Ouvrages d'Octobre, 216
Ouvrages de Novembre, 217
Ouvrages de Decembre, 222
Secours, qu'on peut tirer d'un Potager pendant le mois de Ianvier, 224
Secours de Février, 225
Secours de Mars, 225
Secours d'Avril, 226
Secours de May, 226
Secours de Iuin, 227
Secours de Iuillet, 228
Secours d'Aoust, 228
Secours de Septembre, 229
Secours d'Octobre, 229
Secours de Novembre, 230
Secours de Decembre. 230
Chap. IV. *Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir,* 230
Chap. V. *Quelle sorte de terre est propre à chaque Légume,* 236
Chap. VI. *Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier,* 240

Chap. VII. & dernier. *Pour sçavoir combien de temps chaque Plante Potagère occupe utilement sa place dans un Potager.*
Qui sont celles, qui ont besoin de la serre pour fournir pendant l'Hyver.
Qui sont celles, qu'on peut faire venir malgré les gelées.
Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile. 263

Fin de la Table des Chapitres des Iardins Fruitiers, & Potagers.





TRAITÉ DE LA CULTURE DES ORANGERS.

PREFACE.

PARMY les Jardiniers fleuriſtes dont le nombre eſt grand, & rempli de gens habiles, il s'en trouve aſſez ſouvent pluſieurs, qui voulans en quelque façon prétendre, qu'il n'appartient qu'à eux ſeuls de ſe mêler d'Orangers, prétendent auſſi faire acroire, que la culture de ces ſortes d'Arbres eſt le véritable chef-d'œuvre du Jardinage, & ſur ce fondement font de grands monſtres de la préparation des terres, & de la recherche de tous les ingrédians, qu'ils diſent devoir entrer dans leur compoſition; ils n'en font pas moins ſur l'encaiſſement, ou empotement, ſur l'arroſement, ſur l'entrée, ſur la ſortie; ſur l'expoſition, &c.

Il y en a même parmy eux, qui veulent encore porter le myſtere plus loin : ils publient que la quantité d'eſpeces d'Orangers eſt grande, & preſque infinie, ils en nomment en effet un nombre, qui ſeroit capable de faire peur aux curieux, quel-

que véritable qu'il puiſſe être, ſi comme ils le diſent, chaque eſpece demandoit abſolument des ſels particuliers, c'eſt à dire une culture particuliére : cela s'appelleroit véritablement une Mer, ſur laquelle preſque perſonne n'oſeroit s'embarquer, tant le voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos fruitiers & potagers, où le nombre des eſpeces eſt bien plus grand, qu'il ne peut être parmy les Orangers, l'experience nous a apris, qu'une même culture à peu prés ſert pour toute ſorte de fruits à pepin, une même pour toute ſorte de fruits à noyau, une même pour toute ſorte de verdures ; cette experience nous a fait auſſi préſumer, qu'il ne faut qu'une même culture pour toute ſorte d'Orangers : & en effet nous en avons des preuves entiérement convaincantes.

Je ne m'arrêteray donc point à tant & tant de difficultez, dont les uns, & les autres ont épouvanté grand nombre de nouveaux curieux, dans la paſſion qu'ils avoient pour les Orangers, paſſion, qui me paroît tres-raiſonnable, & tres-bien fondée, parce qu'en effet dans tout le Jardinage il n'y a ny plantes, ny Arbres, qui donnent tant de plaiſir, & en donnent ſi long-temps, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puiſſent, & ne doivent avoir dequoy réjouïr ceux qui les aiment, ſoit par la verdure de leur beau feuillage, ſoit par l'agrément de la figure qui leur convient, ſoit par l'abondance, & le parfum de leurs fleurs, ſoit enfin par la beauté, bonté, & durée de leurs fruits, &c. J'avouë, qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le ſuis ; auſſi voulant favoriſer l'inclination que je vois preſque générale pour en avoir, je prens un troiſiéme parti tout-à-fait contraire à la doctrine des Myſterieux, & cela pour dire, qu'aprés l'avoir amplement, & long-temps examiné, il ne me ſemble pas, que dans tout le Jardinage il y ait rien de ſi aiſé que la culture des Orangers, ſoit pour les élever dans leurs premiers commencemens, ſoit pour les entretenir enſuite, & les conſerver en bon état, quand une fois on les y a mis, n'y ayant que le ſeul rétabliſſement des malades qui ſoit en effet difficile, & fâcheux : & partant il me ſemble qu'on peut hardiment ſe mettre à avoir des Orangers, chacun ſelon ſes moyens, & ſes facultez, pourveu qu'on ſe ſoit muni d'un Jardinier qui ſoit ſage, & d'une ſerre qui ſoit bonne : ſans quoy j'oſe dire, que perſonne abſolument ne doit donner dans cette curioſité ; car je ſuis perſuadé, que le Jardinier Orangiſte eſt entiérement coupable, ſoit par ſon ignorance groſſiére, ſoit par ſon inaplication, & ſa pareſſe, ſoit par ſa doctrine trop myſtérieuſe, ſi ſes Orangers ſont en mauvais état, quand la ſerre n'y a point contribué ; le défaut en proviendra ſans doute ou de la mauvaiſe terre, dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laiſſé à la tête, eu égard à la force du pied, ou de l'encaiſſement qui aura été défectueux, ſoit pour avoir été mal fait, ſoit pour n'avoir pas été fait dans le beſoin, ou principalement du trop fréquent uſage du feu & de l'eau, du feu en Hyver, dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Eté dont il faut uſer tres-modérément.

J'expliqueray cy-aprés les conditions d'une bonne ſerre, mais ce ne ſera qu'aprés avoir dit ce que je penſe en général ſur la facilité de la culture des Orangers ; cette facilité de culture, que je publie, ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangiſtes, & leur fait dire, que ceux qui la croyent & qui la publient, ne la comprennent pas eux-mêmes ; cependant ſans me laiſſer décourager par de tels diſcours, je hazarde de dire icy mon ſentiment ſur cette matiére.

CHA-

CHAPITRE PREMIER.

De la grande facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.

POur établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propositions, que je tiens indubitables. La premiére est que nous n'avons guére, ny Plantes, ny Arbres qui reprennent avez tant de facilité. La seconde, qu'il ny en a point qui s'accommodent si aisément de toutes sorte de nourriture. La troisiéme que ce sont les Arbres qui vivent le plus long-temps. La quatriéme, qu'il n'y en a point qui soient sujets à moins d'infirmitez : & enfin la cinquiéme, qu'il n'y en a point qui ayent si peu d'ennemis particuliers, que les Orangers.

Les Tons qui tuënt les Fraisiers par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feuille; le Chancre qui les décole à fleur de terre; les Mulots, & les Moucherons qui détruisent les Artichaux; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers; les Tigres qui désolent les Poiriers; tous les accidens qui affligent les Melons, & ceux qui affligent toutes les Plantes Potagéres; c'est ce qu'on peut appeller de véritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par consequent mille fois plus dangereux, que tout ce qui peut menacer les Orangers; cependant comme ils en ont aussi quelques-uns, car il n'est point de Plantes qui n'en ayent; je les examineray d'abord, & parleray en même temps des remedes qu'on a pour les en deffendre. Les ennemis particuliers des Orangers sont les Fourmis, les Punaises, les Perce-oreilles, &c. Mais le mal, que ces insectes peuvent faire, n'est pas mortel, il n'y a rien de plus aisé que de les garentir de leur guerre, & de leur insulte; car premiérement, pour ce qui est des Fourmis, qui quelques-fois se jettent en foule sur un Arbre, & rongent les feuilles; elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y sont amorcées par le couvein des punaises; ce couvein que tous les Orangistes connoissent assez, sans que j'en fasse une description plus particuliére, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, si ce n'est de les rendre sales, hideux, mal propres par tout, & désagréables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté, & de la propreté tant en leur bois, qu'en leurs feuilles; il provient donc de quelques méres Punaises qui volent, & qu'on ne connoît aussi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extréme puanteur, qui sort de leur corps, quand on les écrase; ces meres punaises font leur couvein en Automne, & de la même maniere à-peu-prés que les Vers à soye font le leur, elles le font particuliérement autour du bois maigre, & sur le dessous des feuilles sales, & confuses; on le prendroit au commencement pour des petites tâches de rousseurs; or pour peu que d'abord il y en ait sur un Arbre, ce couvein venant à sentir les chaleurs de l'Eté suivant, il croit, il s'étend, il s'enfle jusqu'à être de la grosseur & grandeur d'une lentille, & enfin il éclôt; ainsi le nombre des Punaises se multiplie, pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'est ny errant, ny fugitif, ny volatile, il est visible & attaché, & par consequent aisé à ôter; si bien que prenant soin de le nettéyer en quelque temps qu'on s'en apperçoive, & sur tout au

sortir de la serre, comme on le peut facilement, soit avec les doigts, soit avec une petite brosse, on sera aussi-tôt en seureté contre les Fourmis, car elles cessent d'attaquer les Orangers; tout aussi-tôt que les Punaises en sont ôtées.

A l'égard des Perce-oreilles, qui sont de petits insectes, longuets, roussâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venant, quelquesfois à s'adonner aux Orangers, en rongent les fleurs, & les feuilles, & en gâtent la principale beauté; la persecution est un peu plus fâcheuse, que celle dont nous venons de parler; mais outre qu'elle n'est pas mortelle, n'allant point jusqu'aux racines, & qu'elle arrive assez rarement, on a quelques expédiens assez bons pour sen défendre; le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus, est assez souverain; si bien que prenant soin de mettre plusieurs de ces cornets, ou de ces ongles en differens endroits de chaque Arbre; ces méchans petits insectes, qui ne font leur ravage que dans l'obscurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher, dés que le jour paroît, ainsi visitant leur retraite de temps en temps, il est aisé de les y prendre, & de les écraser, & par ce moyen on vient à les détruire.

On a encore l'expédient des vases, soit de terre ou de bois, soit de plomb, ou de cuivre; leur figure est carrée, ou en façon d'assiette creuse, & on en fait de deux sortes; les uns sont pour mettre autour de chaque tige, & les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque caisse; ceux qui sont destinez pour la tige, sont de deux piéces, qu'on recole, ou qu'on resoude aisément, quand ils sont en place, & qu'ils embrassent cette tige, sans y laisser aucun vuide entr-eux & cette tige, & aprés cela on les remplit d'eau; les autres sont tous d'une piéce, & on met au dedans de ces vases les pieds des caisses, ensuite on les remplit d'eau aussi bien que les premiers, & cela étant, les Perce-oreilles qui ne sçavent pas nager, ne hazardent guére de faire le trajet de l'eau contenuë dans telle sorte de vases; ainsi on empêche sûrement que ces Perce-oreilles ne parviennent jusqu'aux Orangers, & ne les désolent: les mêmes vases sont aussi un obstacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'assez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres, quoy qu'il ny ait plus de ce couvein, qui les amorce si puissamment.

Il y a bien plus, car il n'est pas seulement question de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils sont dehors, d'autres inconvéniens fort grands, & fort fâcheux, qui leur sont communs avec tous les autres fruitiers; ce sont de grands vents, une gelée blanche assez forte, & sur tout une grosse grêle &c. Mais outre qu'il est assez rare de voir arriver de tels malheurs; un Jardinier est grandement à plaindre, & nullement à condamner, quand il en est surpris, & particulierement à l'égard de la gresle; c'est un mal qui se forme à nôtre insceu, & qui vient tout d'un coup acabler, si bien qu'il n'est pas possible de s'en garentir, quelque soin qu'on en puisse prendre; il faut donc être préparé à s'en consoler, en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne sont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant, & le Midy, lesquels ne soufflent guére que dans les commencemens d'Automne, on a dû avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu, où ils soient à l'abry de la fureur de ces vents; ce qui se peut aisément par le moyen de quelque maison, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur soit oposé, & où cependant les Orangers puissent au moins une partie du jour être veus des agréables rayons du Soleil. En

Et pour ce qui eſt des gelées, comme on ne ſort guére les Orangers que vers la my-May, & qu'on les ſerre communément vers la my-Octobre; ce ſont des temps, où pour lors on eſt apparemment hors du péril du mal, qu'elles pourroient faire, la ſaiſon de ces ſortes de gelées printanniéres, leſquelles ſont des ſuites d'Hyver, finiſſant d'ordinaire à la my-May, & le temps de celles qui annoncent ſon cruël retour, n'étant pas encore revenu à la my-Octobre; car pour certaines petites gelées blanches, qu'on voit quelquesfois tant vers la my-May, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne ſont pas ſuffiſantes pour faire aucun tort conſiderable à des Orangers, qui ſe portent bien; véritablement les infirmes en peuvent ſouffrir, parce qu'ils ſont incommodez de tout, mais ils n'en auroient nullement ſouffert, s'ils avoient été vigoureux; cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puis que je ſuis perſuadé, que la beauté, & la conſervation des Arbres dont eſt queſtion, dépend en premier lieu d'une bonne ſerre, ſi bien qu'on ne peut attendre que du déplaiſir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, ſans commencer par une précaution ſi néceſſaire; il s'enſuit donc que, devant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture, & leur conduite, la ſerre eſt la premiére choſe, dont il faut icy parler, comme la premiére condition, dont il ſe faut aſſeurer.

CHAPITRE II.

Des conditions d'une bonne ſerre.

POur faire qu'une ſerre ſoit bonne, elle doit, ce me ſemble, avoir cinq conditions principales; qui ſont premiérement d'être bien expoſée; en ſecond lieu, d'être bien percée, & munie cependant des ſecours néceſſaires, pour pouvoir bien fermer ſes ouvertures au beſoin; en troiſiéme lieu, que les murs en ſoient épais & bien conſtruits; en quatriéme lieu, elle doit être bien couverte; & enfin il faut que le ſol n'en ſoit pas creux; éxaminons préſentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui eſt de la premiére condition, il n'y a perſonne qui ne convienne, que la meilleure de toutes les expoſitions eſt celle du Midy; en ſorte que le Soleil donne dans cette ſerre depuis les neuf à dix heures du matin, juſqu'à-ce qu'il ſe couche, ou qu'il ſoit prêt de ſe coucher; l'expoſition du Levant, qui reçoit le Soleil depuis ſon lever juſqu'à Midy, ou un peu plus, eſt encore fort bonne; celle du Couchant, qui a le Soleil depuis midy juſqu'au ſoir, ſe peut ſouffrir, faute des deux autres; à l'égard de celle du Nord, elle eſt tres-dangereuſe, & tres-mauvaiſe, ne voyant, que fort peu le Soleil, ſoit le matin, ſoit l'aprés-dîné.

La ſeconde condition d'une bonne ſerre, qui eſt d'être bien percée, demande que les portes, ſoient ſi bien faites, que les Orangers y puiſſent aiſément paſſer, & que de plus les fenêtres ſoient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu prés la même que celle du plancher à la reſerve de l'apuy, lequel eſt d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à ſix pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il eſt important de le faire, tous les Arbres en ſoient veus, & pour ainſi dire réjouïs de l'aſpect de ſes rayons, & que ſi il y a quelque peu d'humidité au dedans, elle en ſoit ôtée par le moyen de

cette belle lueur, qui a le don de déssécher l'humidité : ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un chassis de papier double, c'est à dire un chassis qui soit colé de papier des deux côtez de son épaisseur, & par déhors un chassis de verre ; je conte pour fort peu de chose les contre-vents de bois, si les chassis dont je viens de parler nous manquent ; ces contre-vents trompent beaucoup de curieux ; ces chassis doivent être bien calfeutrez en Hyver, pour empêcher que l'air froid du déhors ne puisse par aucune ouverture pénétrer au dedans ; car sans doute il est capable d'altérer l'air chaud, & temperé, qui étoit resté dans la serre depuis les beaux jours des saisons précédentes, & sans lequel les Orangers ne peuvent conserver leur embonpoint.

En troisiéme lieu, toutes les murailles de la serre, & sur tout celle qui regarde le Nord, doivent avoit été bien construites de bon moîlon, & de bon mortier, soit à chaux & à sable, qui est sans contredit le meilleur, soit en plâtre qui n'est pas mauvais, pourveu que la muraille ait été faite avec tant de soin, qu'il n'y soit point resté de petits vuides entre les pierres : dans les lieux où la pierre n'est pas commune, elles doivent être faites, soit de bauge, c'est à dire de terre détrempée & mêlée de foin, de chaume, ou de paille, soit d'une double cloison de bois, avec tout plein de terre, ou de sable dans le milieu ; de maniére qu'enfin tout au moins tant les unes, que les autres de ces murailles ayent par tout une épaisseur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demi ; heureux ceux, qui outre cela ont encore du côté du Nord leur serre adossée, à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien séche, ou même à quelque bois de haute futaye.

En quatriéme lieu, comme le froid, & l'humidité peuvent aussi-bien pénétrer par la couverture, que par les côtez, le plancher d'enhaut doit être bien épais, & même pendant l'Hyver doit être couvert de foin, ou de paille, à moins qu'il ne serve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie, dont les fenêtres soient tenuës soigneusement closes durant le froid, ou à moins qu'il ne soit ceintré fort materiellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre chose, comme nous venons de dire.

En cinquiéme lieu, le sol de la serre, laquelle ne sçauroit jamais être trop séche, devroit, ce me semble, être un peu plus haut, ou au moins égal au rés de chaussée de déhors ; mais sur toutes choses il ne doit être de guére plus bas, autrement la serre sera menacée de servir d'égoût aux eaux de déhors, & par conséquent menacée d'humidité, qui est un mal plus dangereux même, que le froid, attendu qu'il y a peu de remedes contre celle-là, & qu'au moins il en est quelques uns contre celuy-cy.

Ceux qui n'auront pas veu ce que j'ay dit cy-dessus contre le feu, qu'on fait quelquefois dans les serres, croiront d'abord, que parlant icy d'un remede contre le froid, cela se doit entendre du feu de charbon, qu'on peut faire en plusieurs endroits de la serre : mais à Dieu ne plaise que ce soit jamais mon avis, puisqu'au contraire je suis fort persuadé, & même convaincu, que telle chaleur de feu n'est pas moins nuisible aux Orangers, que le froid & l'humidité le leur peuvent être, ainsi que j'espere le prouver.

Aprés avoir parlé de la hauteur du sol de la serre, reste à dire, qu'il peut être ou de terre endurcie, ou de salpêtre batu, ou d'une aire de plâtre, ou d'un plancher

de bois, &c. celuy-cy seroit meilleur de tous.

De ce que nous avons dit pour la hauteur du sol de chaque serre; il s'ensuit que les caves sont tres-dangereuses, & souvent mortelles, tant aux Orangers, Citronniers, Jassemins, Mirthes, &c. que généralement à tous les Arbrisseaux encaissez, ou empotez, qu'on y serre, parce que les lieux bas, & creux sont d'ordinaire humides, & hors de la portée des rayons du Soleil, sans lesquels rayons la serre ne peut jamais être bien conditionnée.

A l'égard de la profondeur de la serre, c'est à dire de la longueur, ou de la largeur en dedans, il seroit à souhaiter qu'elle ne fust pour l'ordinaire que d'environ quatre toises, mais cependant elle peut fort bien être de cinq, à six, ou même d'un peu plus; la serre n'en sera guére moins bonne, pourveu que d'ailleurs elle soit bien haute, & bien séche, & que le froid, non plus que l'umidité ne la puissent pas penétrer; ce ne sont pas les rayons du Soleil donnans immédiatement sur les feuilles d'Orangers, qui leur sont essentiellement salutaires, puisque rarement donnent-ils sur la plûpart de celles qui sont dans le milieu de la tête, quelque bien exposée que soit cette tête: mais ce sont les rayons du Soleil donnans dans la capacité d'une telle serre, qui empêchent que l'humidité ne s'y forme, & par conséquent n'y fasse aucun préjudice; Aprés avoir établi en général, que supposé qu'on ait une bonne serre, il est facile d'avoir de beaux Orangers, il faut présentement expliquer en détail ce que je pense de leur culture.

CHAPITRE III.

Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers.

POur en parler le plus clairement qu'il me sera possible, il me semble qu'il faut éxaminer cinq principaux Articles, dont l'intelligence est pour les nouveaux curieux, que je veux instruire, c'est à dire pour ceux, qui n'ont aucune connoissance de cette matiére, & la veulent acquerir.

Le premier Article qui est tres-important, & doit désabuser de grands scrupules, regarde la composition de la terre, ou terreau qui est propre pour la nourriture des Orangers qu'on met ou en caisse, ou en pot.

Le second Article regarde la maniére de les élever de semence; & ensuite de les greffer, & regarde sur tout la premiére chose qu'il faut faire aux Orangers gros, ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, soit qu'ils soient tous dépoüillés, & sans mote, c'est à dire comme d'autres Arbres fruitiers, soit qu'ils ayent des feuilles avec une mote, & quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot, ou en caisse.

Le troisiéme regarde la grandeur & la façon des caisses, dont on se sert pour cela; il regarde aussi l'operation, qui est à faire à la mote, & aux racines de ceux qu'on rencaisse de nouveau, & la maniére de faire les rencaissemens, deux points principaux & essentiels pour nôtre culture; enfin il regarde l'usage & la maniére des arrosemens.

Le quatriéme regarde ce qui est à faire à la tête de ces Orangers, soit pour réta-

blir

blit ceux qui ont été long-temps négligez, ou mal conduits, ou ceux, qui ont été gâtez par la gelée, ou par les humiditez d'Hyver, soit pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains, & bien vigoureux : en sorte qu'il ne leur arrive point de se dépoüiller.

Le cinquiéme article doit expliquer la situation nécessaire aux lieux, où on met les Orangers au sortir de la serre, & doit marquer ce que tout le monde sçait assez, c'est à dire le temps qu'il les faut serrer, & celuy qu'il les faut sortir ; il marque aussi ce qui est à faire pendant six ou sept mois que les Arbres sont serrés, surquoy particuliérement je diray ce que je pense à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leurs serres.

CHAPITRE IV.

De la composition des terres propres à encaisser des Orangers, Citronniers, &c.

COmme les Orangers, & Citronniers sont à nôtre égard des Arbres étrangers, si bien que, pour ainsi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats sujets à de grands Hyvers, comme celuy de l'Isle de France, & autres un peu Septentrionnaux, au lieu qu'ils viennent naturellement, & aisément dans les pays chauds; cette considération a fait qu'on s'est allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, aussi bien que la faute de l'air qu'on y respire, qui faisoit, que ces Arbres souffroient icy quelques incommoditez ; d'où vient que sur cela chaque Jardinier se fait un grand mystere de quelque composition particuliére de terres, & c'est une matiére où les opinions paroissent tres-differentes, & fort partagées.

Les uns font consister l'importance de la composition, tant à la pluralité des ingrédians, & sur tout s'ils sont difficiles à trouver, qu'à la dose de chacun; les autres la font consister à remuër tres-souvent ces terres ainsi mélangées ; en sorte que sans ce remuëment ils croyent le reste inutile ; il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la composition ; ceux-cy voulans que les plus vieilles faites soient les meilleures, comme les autres veulent que ce soit les plus remuées ; la plûpart enfin ne font cas que des matiéres legéres pour leur composition, sçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois entrer dans le détail des maniéres de chaque Orangiste ; il est tres-certain, qu'il n'y en a point qui ne prétende avoir quelque secret particulier, & inconnu à tous les autres : si bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à personne.

Je veux bien suposer qu'ils ont tous lieu d'être satisfaits de leur façon de faire ; ainsi ce n'est pas à moy à y trouver à redire ; & en effét on ne m'a jamais vû condamner personne sur cela ; cependant comme je croy avoir choisi une maniére simple & aisée, qui me paroît tres-conforme & à l'ordre général de la végétation, & à la nature particuliére des Arbres dont est question, je la veux expliquer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoy depuis long temps je m'en sers

ſers tres-heureuſement: il y a auſſi beaucoup d'honnêtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de ſuivre en cela ma methode, & qui enſuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je croy pouvoir dire encore une fois, que tout ce que la terre nous produit, ſoit plantes, ſoit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroiſſe, pour ainſi dire, d'une complexion, ou d'une conſtitution plus aiſée, & plus accommodante que les Orangers & les Citronniers: les differentes maniéres, dont ils ſont gouvernés en differens endroits, le juſtifient aſſez viſiblement; on peut, ce ſemble, à cet égard les comparer à de jeunes gens, qui ſont bien ſains, & bien vigoureux; mais qui en même temps ſont abandonnés au déréglement, & à la débauche; la vigueur de la jeuneſſe dans la plûpart repare & rétablit tous les déſordres d'une vie dereglée, mais ce n'eſt que pendant un certain temps, comme ſi le corps d'un jeune homme s'accoûtumoit à ce qui enfin le doit abſolument détruire, ou qui au moins doit altérer ce qu'il a de robuſte, & de bien compoſé: ainſi nos Orangers ſont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, ſi bien que par là ils réparent & rétabliſſent facilement tout ce qu'une nourriture, qui eſt peu conforme à leur eſpece, ſeroit capable d'y gâter & de corrompre; en effet il n'en eſt pas de ces Arbres-là comme de certains végetaux, dont les uns ne peuvent abſolument vivre que dans une terre ſéche & legére les autres dans une terre humide & graſſe; les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre; mais veritablement ils réüſſiſſent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ay crû être ſinguliérement à obſerver pour la culture des Orangers qui, comme nous avons dit, ſont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder, qu'elle eſt à peu prés le terre, dans laquelle on les voit naturellement bien venans, & d'eſſayer de leur en donner icy une, qui paroiſſe en aprocher; dans cette recherche j'ay trouvé que c'eſt dans des terres fortes, graſſes, ou lourdes, que communément la nature les fait venir beaux, grands, & parfaits, & de là j'ay conclu, qu'il étoit à propos que l'art qui doit toûjours imiter cette nature, leur préparaſt une terre, qui fuſt pareillement graſſe, & lourde; mais comme ces Arbres étans en caiſſe, cette terre graſſe & lourde, qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun ſecours de ſon voiſinage, ſeroit ſujette à ſécher, & à s'endurcir, & pour ainſi dire à ſe pétrifier, de maniére que, comme ſi cette terre étoit inutile à la végetation, les racines ne ſçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques ſecours, il s'enſuit qu'il faut être ſoigneux non ſeulement de luy aider par les arroſemens, mais auſſi de faire enſorte que l'eau de ces arroſemens la puiſſe aiſément pénetrer par tout; j'ay donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût auſſi bien meuble par nôtre induſtrie, qu'elle eſt lourde de ſa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & matérielle, dont je fais cas, que le Soleil, qui ne nous voit qu'obliquement, ne peut pas faire icy ſur elle les mêmes effets, qu'il fait ſur celle des climats, où ſes rayons portent plus directement, & voilà l'objection la plus ordinaire, que nos Orangiſtes me font; à quoy j'ay à répondre premiérement, que comme tout le monde voit, & comme l'expérience le confirme, la chaleur que nous avons icy pendant les quatre, ou cinq mois que les Orangers ſont dehors, eſt aſſez grande pour les pouvoir faire vi-

vre tres-long-temps, & même avec beaucoup de vigueur; en second lieu, que la terre des caisses étant en l'air, & par consequent veuë de tous côtez par le Soleil, elle reçoit les impressions de sa chaleur presque aussi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en est veuë que du côté de la superficie; & enfin que la terre étant meuble, aussi bien qu'elle est lourde, elle est par ce moyen-là renduë convenable à l'action des racines, & à la pénétration de l'eau; à plus forte raison est-elle renduë facile pour recevoir toute l'impression de la chaleur dont elle a besoin; si bien que même telle qu'elle est par nôtre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raisonnement en quelque pays que je me trouve, je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuse, qui soit dans le voisinage, c'est à dire de la terre assez lourde, & assez solide, non pas de celle, qu'on appelle terre glaize, que je regarde comme morte, mais de celle, où toute sorte de plantes paroissent venir naturellement fort bien; je n'ay pas de grands égards à sa couleur, quoy que d'ordinaire pour le plaisir de la veuë la noire soit la plus agreable, & la plus aprouvée; je prends, par exemple, de la terre à Cheneviére & à bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin, quand il est en bon fond, ou qu'étant dans une situation basse, il sert d'égoût à quelque bon fond plus élevé; je prens de cette terre, autant que je puis en avoir besoin & sans me mettre en peine de prendre celle de dessus, quoy que dans la vérité elle soit bonne, & que d'ordinaire ce soit la plus estimée par beaucoup de gens, j'affecte plûtôt de prendre celle qui est au dessous, pourveu qu'elle me paroisse de la même qualité de celle de dessus; je cherche toûjours la plus neuve, c'est à dire, celle qui peut-être n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par consequent n'aura encore servi à la nourriture d'aucune plante; si bien que, non seulement il est à présumer qu'elle a encore tout le premier sel, qui luy a été donné dans la création du monde; mais qu'elle a de plus une grande partie de celuy, qui luy est venu des terres supérieures, ausquelles elle a servi d'égoût.

Ensuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton sec, & à peu prés réduit en poudre; il est peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons réduit en terreau; je n'estime pas, qu'il y ait rien de meilleur, & de plus souverain pour les Arbres dont est question; mais si malheureusement je n'en puis recouvrer, je me sers, ou de terreau de feuilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arrosée, sans me servir jamais de marc de vin par les raisons, que je diray cy-aprés.

Et comme mon intention, ainsi que j'ay dit cy devant, est que la terre que je veux préparer, soit lourde, & meuble, afin que d'un côté étant lourde, & matérielle, il s'y puisse faire de grosses racines plus sûrement, qu'il ne s'en fait dans une terre legére, & que d'ailleurs étant meuble l'eau des arrosemens, & la chaleur du Soleil la pénetre plus aisément qu'elle ne feroit, si elle étoit absolument lourde, & grossiére; aprés avoir regardé à-peu prés, combien j'ay d'Arbres à encaisser; je fais ma composition, de maniére que de cette bonne terre naturelle, qui s'est trouvée dans le voisinage, il y en entre au moins dequoy faire la moitié, & voilà ce qui donne la pesanteur que je croy necessaire; à l'égard de l'autre moitié de la composition, je la fais particuliérement de crotin de Mouton reduit en poudre, si j'en

j'en ay suffisamment, ou celuy-cy me manquant entiérement j'ay recours aux autres ingrédians cy-devant marquez, c'est à dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feuilles pourries, & tout cela par portions à peu prés égales, pour faire la moitié de ma composition; voilà ce qui fait la legéreté que j'y souhaite : je fais ce mélange le jour même que je m'en dois servir, si je n'ay pû le faire quelques jours auparavant, n'estimant pas qu'il soit nécessaire de l'avoir fait beaucoup plûtôt.

Et ce qui me persuade est en premier lieu, que constamment chaque partie de terre a en soy son sel particulier pour l'usage de la végétation; en second lieu, que constamment aussi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainsi c'est seulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre imprégnée, pour ainsi dire, du sel de chaque partie, en prend plus ou moins, selon que la terre en a plus ou moins; si bien que telle eau étant ainsi pénétrée, ou assaisonnée du sel de ces bonnes terres, c'est elle seule, qui, comme nous avons dit en tant d'endroits, sert aux racines, pour en former leur nourriture ou leur seve; surquoy nous avons à dire que cette seve se trouve d'autant meilleure que les terres, où l'eau aura passé, auront été plus fécondes, & sur tout moins lavées.

Or cela étant il s'ensuit, que l'ancienneté de composition, non plus que les fréquens remuëmens n'y font rien, pour rendre cette composition meilleure; au contraire il semble, qu'il seroit à souhaiter, que cette composition étant une fois faite, & les terres mises en un tas, elles fussent à couvert des pluyes, de peur que les eaux en passant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tirassent une partie de ce qui est de meilleur, & le répandissent inutilement sur les côtez, ou au dessous de la masse.

Et afin de faire cette composition avec plus de vitesse & de facilité, & même avec plus de justesse, aprés avoir fait mettre par tas assez prés les uns des autres tout ce qui doit y entrer, je prends autant de gens qu'il doit y avoir de differens ingrédians dans la composition, je les mets avec des péles, ou bêches tout auprés de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle-mêle dans un lieu voisin, & séparé une quantité égale de la matiére, qui fait le tas, auprés duquel je l'ay posté; ensorte que par exemple, si je n'ay qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de mouton, il ne me faut que deux hommes, qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas, qui est à faire; & si avec le tas de bonnes terres, j'ay deux, ou trois autres tas des autres ingrédians cy-dessus proposez, je mettray autant d'Ouvriers auprés du seul tas de bonne terre, qu'il y en aura tout ensemble auprés de tous les autres tas, & ainsi en même temps qu'il sortira une pélletée de matiére de chacun de ces deux, ou trois tas séparez, il en sortira aussi en même temps deux, ou trois du seul tas de la bonne terre; ainsi ma composition se trouve tout d'un coup faite, & parfaite, sans qu'il soit besoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange, ou remuëment des ingrédians, qu'on y aura mis.

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me soucie pas de chercher ni de vieilles terres d'égoût, ni de vieilles bouës séches, & consommées, ny de cureures de Marez, ou de fossez, ny de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en passer, quand j'ay les autres matiéres dont je me sers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer, (la facilité en Agriculture ayant pour moy des charmes

infinis (que principalement parce que je les estime beaucoup mieux ; si bien que je ne me sers des autres qu'au defaut de celles-cy, c'est à dire à la derniére extrémité.

Il paroît encore, que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrete toute pure, comme font quelques Jardiniers; il est bien vray que les Orangers poussent assez bien dans cette poudrette pendant un an, ou deux: mais il est vray aussi qu'ils n'y font aucune mote ; ainsi ils sont tres-difficiles à changer de caisse, & dans ce changement courent toûjours risque de demeurer sans aucune vieille terre autour des racines, & par consequent sont sujets à ne rien faire l'année du rencaissement, & à se dépouiller l'année d'aprés; au lieu que ceux qui ont été encaissez dans les terres, dont je me sers, font une tres-belle, & bonne mote, de laquelle en rencaissant, on peut, comme on doit, retrancher une grande partie, en sorte que tant les vieilles racines, que la vieille terre soient notablement diminuées, sans que l'Arbre coure aucun risque de se dépouiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux, & plus beau, & commence dés l'année même à faire beaucoup des jets nouveaux.

Il paroît aussi, que je fais peu de cas du marc de vin, & cela premiérement parce que l'eau qui auroit le goût, & la qualité de vin, comme en effet si ce marc contenoit encore quelque sorte d'humeur, cette eau qui le laveroit, seroit capable de le prendre, parce que, dis-je, cette eau ayant le goût, & la qualité du vin, non seulement n'est pas bonne pour aucunes Plantes, mais que même elle leur est pernicieuse; En second lieu, parce que ce marc n'étant en effet composé que de trois choses, qui ne contiennent plus aucun suc, sçavoir de pepin, d'écorce de raisin, & de rape, il ne peut fournir aucun secours pour la végétation : car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres, si bien qu'il ne pourrit presque point, pour se réduire en terre ; & de l'autre côté l'écorce, & la rape, ayant été extrémement pressurées dans le pressoir, il ne leur reste plus rien qui puisse aider à la nourriture.

Ce que nous connoissons en ce que l'eau, dans laquelle a trempé long-temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoy que ce soit ; au lieu que l'eau, qui a lavé du fumier de mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire soit par son acreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ay jamais pû remarquer, que le marc de vin servist d'angrais aux terres ; il sert au contraire à les rendre seulement plus legéres, sans leur donner aucune autre bonne qualité, & c'est particuliérement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande legéreté, je veux sur tout, que ce qui leur en doit autant donner, qu'elles en ont besoin, ait encore en soy quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes : joint que si le marc de vin étoit nécessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plûtôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays, où les Vignobles ne réüssissent pas.

J'ajoûteray icy que pour ce qui est des climats froids, & humides, & même pour les autres lieux, où la terre est trop forte, & aproche trop prés de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers il entre un peu plus de crotin de mouton, ou de ces autres matiéres, qui sont legéres, & par consequent faciles à échauffer,

fer, ce que nous ne faisons pas, soit dans les climats chauds, ou au moins temperez, soit dans les bonnes terres des autres Pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin; j'ajoûteray enfin que cette derniére composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes soit en pot, soit en caisse.

CHAPITRE V.

De la maniére d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la maniére de les greffer; de la premiére culture qui est à faire à ceux qu'on nous aporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait aportés tous dépoüillez, & sans mote, soit qu'on les ait aportés en mote, & avec quelques feuilles.

A L'Egard du premier article nous avons à dire que, quoy qu'il soit vray qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur tout celles de balotin reprennent de bouture, ou de marcote, aussi facilement, que font icy les Groseilliers, Figuiers, Coignassiers, &c. Cependant en ce Pays icy, où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'est à dire de la graine qui se trouve dans les Oranges bien meures, & même pourries; c'est au mois de Mars qu'on en met dans des vases, ou dans des caisses pleines de terreau, soit de Mouton, soit de vieille couche, autant qu'on trouve à propos d'en semer, & là on les met deux, ou trois doigts avant dans ce terreau, soit par rayon, soit dans des trous séparez d'environ deux pouces; on les met ainsi assez prés les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toûjours ayant intention de les éplucher, pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen, que ceux qu'on laisse, profitent davantage, & en moins de temps.

Quand on veut ainsi semer, on choisit pour cela de bonnes especes d'Orangers, & principalement des Bigarades; de cela il en vient des sauvageons, qui au bout de deux ans sont bons à être replantés séparément pour devenir plus gros & plus grands, & au bout de cinq, ou six ans, quand on a pris soin de les bien cultiver soit par de fréquents petits labours, soit par les arrosemens ordinaires, soit en les élaguant proprement, &c. ils deviennent assez grands, & assez forts pour pouvoir être greffés.

On en greffe de deux façons, la premiére, & la plus ordinaire est de les greffer en Ecusson à l'œil dormant dans les mois de Juillet, Aoust, & Septembre; ces sortes de greffes se font de la même façon, qu'aux autres Arbres fruitiers, & toûjours autant que faire se peut, tout auprés de la superficie de la terre, afin de faire des Arbres bien droits sur le jet, qui doit sortir de cet Ecusson. La seconde maniére de greffer les Orangers est ce qu'on appelle en aproche, & cela se fait dans le mois de May, mais pour telle maniére de greffer, il faut que le sauvageon soit assez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une incision, ou entaille, ou même quelque fois une fente, afin d'y pouvoir appliquer, ou en aprocher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'espece par le moyen de la greffe, & pour lors il faut couper un peu de l'écorce, & du bois des deux côtez de cette branche, & en-

suite il la faut insérer, ou faire entrer bien proprement dans le milieu de l'entaille, enveloper l'un & l'autre, premiérement de cire, ou de terre glaise, & en second lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout ensemble assez ferme, pour pouvoir résister à l'effort des vents, jusqu'à-ce qu'enfin vers le mois d'Aoust voyant la greffe prise, ce qui paroît en ce qu'elle pousse assez vigoureusement, on sépare ce sauvageon greffé d'avec l'Arbre, qui avoit été aproché, ce qui se fait en sciant, ou coupant la branche aprochée immédiatement au dessous de l'endroit, ou s'étoit faite l'aproche.

On éleve des Citronniers de la même maniére, que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifferemment les Orangers sur les Citronniers, & Orangers, aussi-bien qu'on greffe les Citronniers sur les Orangers, & Citronniers; mais il est certain, que les Orangers réüssissent mieux sur les sauvageons d'Orangers, que sur les Citronniers, & Balotins.

Il n'est pas difficile de démêler les Orangers, & Citronniers les uns d'avec les autres, car les Citronniers, & Balotins ont l'écorce jaunâtre, & les Orangers l'ont grisâtre; outre que les feüilles d'Orangers sont accompagnées d'un petit cœur auprés de la queuë, ce que les Citronniers n'ont pas; les Orangers greffez sur des sauvageons de leurs especes poussent d'ordinaire plus vigoureusement, & sont moins sujets à se dépoüiller, que ceux qui ont été greffez sur des Citronniers, ou Balotins.

Icy aux environs de Paris nous n'avançons guére de semer de ces pepins, ni de les greffer, il n'y a qu'un peu de curiosité qui puisse engager à l'éprouver.

Les Marchands Genois nous peuvent aisément soulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leur Pays avec un succés facile, & heureux tant pour leur profit, que pour nôtre satisfaction; tous les ans ils nous amenent icy dans les mois de Février, Mars, Avril, May une grande quantité d'Orangers, & Citronniers assez forts, & assez grands, & les donnent à un prix fort raisonnable tant ceux qui viennent sans mote, que ceux qui viennent bien enmotez.

Il est particuliérement question, soit les uns, soit les autres, de les acheter bien conditionnez, tant pour la tige qui doit être droite, saine, sans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'est à dire depuis un pied & demy, ou deux pieds, jusqu'à trois, ou quatre, &c. que pour les racines, en sorte que ces Orangers soient aussi sains, que si on venoit de les arracher de la terre, où ils ont été élevés; & pour cela il faut que sur les chemins à venir de Genes à Paris ils n'y ayent souffert ny du grand froid, ny d'une trop longue sécheresse, ny de trop d'humidité; un seul de ces trois défauts peut les avoir entiérement gâtez, & par conséquent les faire rebuter; or on connoît s'ils sont défectueux, en coupant, ou écorchant un peu tant de la tige, & des branches que des racines; les unes, & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre, il faut aussi que cette écorce se détache un peu du bois, qui doit paroître un peu humide, & comme huyleux, la seve qui s'y doit être conservée, faisant ce bon effet: Que si cette écorce est tres-mole, ou comme pourrie, & en bouillie, ou si même elle est tres-dure, & séche; en l'un, & l'autre cas ce sont marques asseurées de mort, & pour lors d'ordinaire le bois au dessous de l'écorce paroît noirâtre, & marbré, & par conséquent les Arbres ne sont bons qu'à jetter au feu.

A l'égard de ceux qui sont venus sans mote, & qui cependant ont les bonnes marques, il y a à travailler tant à leur tête qu'à leurs racines; à leur téte c'est à dire

à leurs

à leurs branches, qui sont d'ordinaire toutes dépoüillées de leurs feuilles; il les faut extrémement racourcir, & les disposer, en veuë que de leurs extrémitez il en puisse vray-semblablement sortir de nouveaux jets qui soient capables de former une belle tête, c'est à dire une tête qui soit ronde, & pleine, ainsi que nous l'expliquerons plus amplement cy aprés. A l'égard de leurs racines on prendra soin de leur éplucher tres-bien le chevelu, qui d'ordinaire se trouve sec; on prendra aussi soin de leur racourcir les racines pour ne laisser aux plus grosses qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion: on ôtera les endroits gâtez, ou écorchez, & ensuite on mettra tremper tout le pied, cinq ou six heures au moins dans de l'eau ordinaire; aprés quoy on les plantera dans de petits mannequins, ou dans de petites caisses, ou dans des vases, qu'on aura remplis d'un terreau un peu plus léger que celuy, que je viens de composer pour les Orangers, qu'on a de longue main, & qui ont une mote; en sorte que pour ce premier plant, il n'y ait tout au plus dans la composition du terreau que le quart de grosse terre, tout le reste étant des ingrédians cy-dessus marqués.

Cela fait, on met ces caisses, ces mannequins, ou ces vases dans des couches fort médiocrement chaudes, & faites en lieu, où le Soleil ne donne que peu, ou bien si on les met en lieu où le Soleil donne beaucoup, & où par consequent il puisse incommoder ce nouveau plant, c'est à dire l'altérer, & dessécher pendant les premiers mois; en ce cas là, on couvre cette couche, soit avec des paillassons, soit avec des toiles pendant les grandes chaleurs d'Eté, pour les découvrir dans les temps sombres, & pluvieux; on prend cependant soin de les arroser honnêtement, c'est à dire médiocrement, & de temps en temps, en sorte que la terre demeure toûjours un peu humide; & on prend soin aussi, que la terre de telle caisse, &c. conserve toûjours un peu de chaleur; bien entendu que pour peu qu'il y en ait, il y en aura suffisamment, & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raison.

Avec de tels soins, on sauve d'ordinaire une bonne partie de tels Orangers ainsi encaissez, empotez, ou enmannequinez; on les laisse toute l'année dans ces mêmes couches jusques vers la my-Octobre, qu'on vient à les serrer pour l'Hyver dans une serre telle, que nous la demandons, ou bien on leur fait une couverture de fumiers secs, & de paillassons, &c. en sorte que telle couverture soit suffisante pour les garantir de la rigueur du froid; & l'année d'aprés à la fin d'Avril, ou au commencement de May, on les sort de cette premiére caisse, ou de ce premier pot, sans rien ôter de leur mote, ou bien s'ils sont en mannequins, lequel vray-semblablement se trouve presque pourri au bout d'un an, sans se mettre en peine d'ôter ces restes de mannequins, de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un, & l'autre cas on les met chacun dans une caisse proportionnée à leur grandeur, pour leur donner ensuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons cy aprés, s'étudiant à commencer de leur former la tête pour parvenir à la beauté dont ils sont capables, & voilà quant aux Orangers, & Citronniers qui sont venus sans mote, & sans branches.

Que si les Arbres sont venus avec une mote, des branches, & des feuilles, il faut premiérement examiner, si cette mote est bien naturelle, car souvent ce sont des motes de glaise faites à plaisir, & appliquées aprés coup; ce qui est assez aisé à con-

noître

noître par la maniére, dont les petites racines y tiennent, car elles y doivent assez bien tenir, si elles s'y sont naturellement formées; de maniére que si elles n'y tiennent guére, c'est une marque de supercherie en telle mote: si donc il paroît constamment, que telle mote ait été en effet appliquée, j'estime qu'il la faut ôter entiérement, comme au contraire si elle est visiblement naturelle, j'estime qu'il n'en faut ôter que tres-peu; car aparemment elle ne doit être guére grosse, & en ce cas là il faut simplement rafraichir, c'est à dire racourcir les racines, comme en l'autre cas, il les faut traiter de la maniére, que nous avons expliquée pour les jeunes Orangers, qui sont arrivez sans mote.

Ayant fait à la mote ce qui nous aura parû nécessaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce sera pour s'étudier à luy donner le commencement d'une figure agréable, ce qu'on fera en luy ôtant une grande partie de petites branches menuës, & confuses, que cette tête peut avoir, en luy ôtant aussi ce qu'elle en a de grosses, qui ne paroissent pas placées avec assez d'ordre, & de simmétrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde, & pleine.

Cela fait, j'estime qu'il faut mettre tremper cette mote pendant un bon quart d'heure, c'est à dire tout autant de temps qu'étant entiérement couverte d'eau on en verra sortir des bouillons d'air; aprés cela on la mettra égoûter pendant autant de temps à-peu-prés qu'on l'aura fait tremper, & ensuite on l'encaissera de la même maniére, que nous encaissons ordinairement les Orangers au sortir d'une vieille caisse.

CHAPITRE VI.

De la grandeur, & des autres conditions qui sont à souhaiter aux Caisses pour être bonnes.

IL ne me semble pas qu'il y ait grande chose à dire à l'égard de la grandeur, & de la façon des caisses, car pour la grandeur on la doit d'ordinaire regler sur la grandeur des Arbres, qu'on y doit encaisser; un petit Arbre paroît trop ridicule dans une grande caisse, tout de même qu'un grand le paroît trop dans une petite caisse; mais cependant avec cette difference que celuy-cy courroit risque de languir, & peut-être de périr faute de nourriture, parce qu'il n'est pas possible qu'un grand Arbre avec toutes ses racines puisse trouver suffisamment à vivre dans un vaisseau qui ne sçauroit contenir que peu de matiére, au lieu que le petit Oranger, qui se trouve dans une grande caisse, ne peut craindre un pareil accident; car en effet on peut dire, qu'il est dans cette grande caisse tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne voy pas grande raison de dire avec quelques curieux, que les grandes caisses empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de soûtenir qu'ils seroient mal, s'ils étoient veritablement en pleine terre; on se trompe extrémement, si l'on croit qu'une racine ne puisse rien produire de soy, quelque échauffée qu'elle soit, elle ne fera jamais rien, à moins qu'elle ne soit animée par le principe de vie, ainsi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du Traité de mes reflexions;

flexions; or l'impression qui doit mettre ce principe en train d'agir, vient plus facilement, & même plus vray-semblablement par la superficie, que par les côtez.

Ce qui reste à dire sur le fait des Caisses, c'est que leur figure, laquelle tout le monde sçait être quarrée, quoy qu'on en fasse quelquesfois de petites rondes, & d'autres longuettes; c'est, dis-je, que leur figure est désagréable, à moins que la hauteur, sans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur; car d'être large, & basse, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la veuë; le pied doit être d'ordinaire de cinq à six pouces de haut pour les Caisses, qui ont depuis un pied & demy jusqu'à deux & trois pieds; elles peuvent avoir quelques pouces de moins, si elles n'ont que huit, dix & douze pouces de large, & en avoir quelques-uns de plus, si elles vont jusqu'à trois pieds & demy, ou quatre pieds; on n'en voit guére de plus grandes, que celles qui vont jusqu'aux quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des Caisses est le chêne, parce qu'il dure long-temps; le sapin, le hêtre, le chatégnier, &c. n'y sont point propres.

Les Caisses peuvent être de vieilles douves, ou de merrein neuf, quand elles n'ont environ que jusqu'à vingt, ou vingt-deux pouces; mais si elles excedent cette grandeur, j'estime qu'il les faut faire de bois d'assemblage, c'est à dire de bois, qui ait environ un bon pouce d'épaisseur, ou autrement elles seront fort sujettes à se rompre, & à se gâter par la difficulté, qu'il y a à les remuer avec des leviers, quand elles sont grandes, & pleines de terre, & par conséquent fort lourdes.

La grande importance des Caisses est d'avoir premiérement des pieds de chêne qui soient carrés, & forts à proportion de la grandeur de ces Caisses; en second lieu, d'avoir un fond, qui soit bien materiel, & soutenu de bonnes barres bien cloüées & bien attachées; en sorte qu'il puisse long-temps porter la pesanteur du fardeau, & résister à la pourriture, que causent les fréquens arrosemens; il seroit extrémement à souhaiter que les Arbres pûssent être longues années dans une même Caisse, sans qu'on fût obligé de les changer; ils souffrent réguliérement chaque fois qu'on les change; ainsi il est grandement necessaire de prendre garde que les Caisses ne s'effondrent pas, & même pour les mettre en état de mieux resister à la pourriture, dont elles sont menacées, & par conséquent de durer plus long-temps, je suis d'avis qu'on leur donne en dedans une bonne couche de peinture à huile; il n'importe pas de quelle couleur elle soit, ou même qu'on en donne jusqu'à deux, cela pourra paroître une vision nouvelle, je le veux bien, mais tout meurement éxaminé, on trouvera qu'elle n'en est pas moins bonne; je m'en sers du depuis que je l'ay imaginée, & m'en trouve tres-bien; car dans la verité, outre que c'est une épargne considerable, en ce que les Caisses en durent beaucoup plus, il est encore certain, que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'est pas obligé de les changer si souvent, pourveu que d'ailleurs on ait les égards, que j'ay tant recommandez pour encaisser haut, & pour batre la terre dans le fond de la Caisse, devant que de rencaisser.

On sçait assez que le fond doit être percé de plusieurs grands trous de terriére, si on la fait solide, ou qu'il doit être disposé de maniére que les ais, qui le font, soient assez séparez les uns des autres pour donner quelque petite sortie au superflu de l'eau des arrosemens.

Dés qu'une Caisse va jusqu'à deux pieds & demy, j'estime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoigneures, & même par les dessous des barres d'en-bas, afin

que les leviers, dont on est necessairement obligé de se servir, pour remuër de si gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres; j'estime aussi qu'il faut, qu'elles soient à guichets, c'est à dire que deux des côtez se puissent ouvrir, & fermer par le moyen de quelques barres de fer, & de quelques crochets qui soutiennent ces barres, non pas afin que par là on puisse donner des demy-rencaissemens, c'est une maniére que je n'approuve nullement, & que je ne mets point en usage, j'en diray cy-aprés les raisons; mais afin que, quand il en faut venir au rencaissemens, des grands Orangers, on fasse sortir par ces guichets la plus grande partie de la terre qui compose leur mote, & que par ce moyen on puisse plus facilement sortir les Arbres de la vieille Caisse, ce qu'on ne sçauroit faire à moins que de la rompre; expliquons présentement ce qui est à faire pour bien rencaisser.

CHAPITRE VII.

Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons.

POur en venir à rencaisser un Oranger, il faut qu'il y ait ou necessité de la part de la Caisse, ou necessité de la part de l'Arbre.

Au premier cas c'est une Caisse toute rompuë, soit de vieillesse, soit d'autre accident, ensorte qu'elle ne peut plus être transportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'est une caisse trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir son Oranger.

Au second cas, c'est l'apréhension d'un deperissement prochain pour cet Arbre, apréhension fondée sur ce que les jets en sont foibles & languissans, les feuilles jaunes & miserables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou sur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon sens, qu'il fasse tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printemps, il est à présumer qu'il luy manque quelque chose, & ainsi quoy que peut-être il ait conservé à ses feuilles le verd, qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans sa Caisse autant de nourriture qu'il en a besoin, & partant soit que ce soit pour avoir la terre trop vieille, & trop usée, ou pour avoir la Caisse trop petite eu égard à la quantité de ses racines, en l'un & l'autre cas, il en faut venir au rencaissement.

Heureux les Orangers, ou plûtôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers les a mis entre les mains d'un Jardinier assez habile, & assez éclairé pour ne pas attendre à les rencaisser, qu'ils soient devenus infirmes, & langoureux; car s'il a soin de les rencaisser, devant que la maladie les ait entiérement accueillis, & qu'il le fasse avec tous les égards requis, & nécessaires; il est asseuré en premier lieu que réguliérement ses Arbres ne se dépouilleront pas, & voilà une grande partie du chef-d'œuvre, il est asseuré en second lieu, que l'année même du rencaissement ils pousseront à peu prés autant que s'ils n'avoient pas été rencaissez de nouveau, en quoy consiste l'autre avantage d'un bon rencaissement; il est asseuré en troisiéme lieu, que supposé que la tête soit conforme à l'idée de beauté cy-devant expliquée, il n'a presque rien à faire à l'égard de cette tête, c'est à dire qu'il n'a pas besoin de luy retrancher de ses branches, quoy qu'il ait été obligé de luy retrancher environ les

deux

deux tiers de ſa mote, & voilà le comble de perfection à l'égard d'un Oranger nouvellement encaiſſé.

Il eſt donc tres-important de ſe réſoudre à rencaiſſer dés qu'on s'apperçoit, que quoy que l'Arbre ait été habilement & ſoigneuſement cultivé, cependant il a paſſé un Eté ſans pouſſer aſſez vigoureuſement, comme il avoit accoûtumé de faire; au lieu, que ſi on ne rencaiſſe que quand les Arbres ſont actuëllement malades, & en mauvais état on eſt aſſeuré, que vray-ſemblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'aprés ils ſe dépouilleront, que pendant l'année de leur rencaiſſement ils ne feront aucuns jets, ou les feront jaunes & miſerables, que leurs fleurs ſeront rondes & petites, tombans preſque toutes ſans s'épanoüir, & que particuliérement il leur faudra ôter une tres-grande partie de leurs vieilles branches, & quelque-fois même preſque toutes; ainſi on ſera long-temps dans le chagrin de voir ces Arbres miſerables, & long-temps à attendre qu'ils ſe rétabliſſent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il eſt à propos de dire icy, que quelquesfois un Oranger encaiſſé, ſoit qu'il ſoit nouvellement venu des Pays chauds, ſoit que ſimplement il ſoit nouvellement changé de Caiſſe, qu'un tel Oranger, dis-je demeure quelquesfois des deux & trois ans ſans pouſſer ny en racines, ny en branches, quelque ſoin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui eſt tres-deſagreable, mais quand telle choſe arrive il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre deſeſperé, c'eſt à dire comme un Arbre a jetter; car pourveu que ſa tige & ſes branches demeurent toûjours vertes, il donne par là d'aſſez bonnes marques de vie, ſi bien qu'on a lieu d'en attendre un bon ſuccés: il ne faut pas même ſe mettre en peine de le changer de Caiſſe, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin ſe mettre en train de répondre à la culture, comme il arrive aſſez ordinairement, cette maniére d'engourdiſſement, ou de létargie venant enfin à être vaincuë par je ne ſçay quoy, qui nous eſt inconnu: mais quand un Oranger encaiſſé, par exemple de trois, ou quatre ans étant toûjours bien cultivé ceſſe une année de pouſſer, il faut, comme nous avons déja dit, le regarder comme un Arbre, qui commence à tomber en infirmité, & ainſi ſans y manquer, il faudra ſe diſpoſer à le rencaiſſer l'année d'aprés: or pour en venir à bien faire ce rencaiſſement, la premiére choſe qu'il faut ſe propoſer, eſt de retrancher environ les deux tiers de la vieille mote; ce retranchement paroît terrible, à qui ne ſçait pas la culture des Arbres encaiſſez, & cependant il eſt indiſpenſablement néceſſaire chaque fois qu'on rencaiſſe, & ſur tout ſi l'Arbre eſt encaiſſé de quatre ou cinq ans; à plus forte raiſon s'il eſt encaiſſé de plus long-temps, car quelquesfois il eſt expédient d'aller même juſqu'à retrancher la moitié de la mote, quand par la négligence, ou l'imprudence des anciens Jardiniers elle ſe trouve exceſſivement groſſe, pour n'avoir pas été aſſez retaillée aux rencaiſſemens précedens; la ſeconde choſe qui eſt à faire pour bien rencaiſſer, eſt qu'il faut, devant que de commencer à décaiſſer, faire deux obſervations importantes, l'une à l'égard de la terre de la mote, & l'autre à l'égard du bon ou du mauvais état de la caiſſe; pour ce qui eſt de la terre, ſi on voit qu'elle paroiſſe fort legére, enſorte qu'elle donne lieu de juger, qu'il ſe ſera fait tres-peu de mote, pour lors il faut extrémement arroſer un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arroſement atache davantage la terre aux racines, ou autrement on

court risque de voir tomber toute cette terre, & par conséquent voir les racines toutes nuës, quand on sortira l'Arbre de sa caisse, ce qui est une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépouillera plûtôt, que si au contraire la terre paroît solide & matérielle, en sorte qu'on ait lieu de juger, qu'il se fera une bonne mote, pour lors on n'a que faire d'arroser devant que de commencer à décaisser, la terre tiendra aux racines, pour y pouvoir travailler sans aucun péril.

Pour ce qui est de la vieille caisse, il faut avoir consideré, si elle est assez bonne pour pouvoir encore servir, & cela étant il faut tâcher de la conserver, ou si elle ne vaut plus rien, & cela étant, il n'y a rien à ménager. Or ce qui est à faire pour conserver la Caisse, soit Caisse à guichets, soit Caisse ordinaire est, que tout autour de la mote, & tout prés des quatre côtez de la Caisse il faut avec quelque houlette de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines, qu'il sera possible, sans faire tort au tiers de la mote qui est à conserver; cette operation étant nécessaire, afin de parvenir à ébranler & dépendre ce qui reste de cette mote, & qu'on n'auroit pû autrement arracher; cela fait on la sort de la Caisse, soit à force de bras, quand elle n'est pas excessivement grande, & matérielle, soit par le moyen d'une gruë, d'une poulie, & de quelque cordages, quand ce sont de tres-grands Arbres, & ainsi sans avoir rien rompu de la vieille Caisse, on la conserve en son entier, & on l'employe tout de nouveau, soit peut-être à rencaisser le même Arbre, soit à en rencaisser un autre, si on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle à besoin, elle puisse étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que si cette Caisse ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas-là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour lors la mote paroissant toute entiére, il en faut comme à la précédente retrancher environ les deux tiers, & même quelquesfois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas ces retranchemens se doivent faire, non seulement sur les quatre côtez, mais aussi dans la partie du dessous; il faut ensuite grater encore tout autour un peu de la vielle terre, afin que jusqu'à l'épaisseur de deux pouces les extrémitez des racines, qu'on aura taillées, paroissant découvertes, elles viennent ensuite à être revêtuës des nouvelles terres du rencaissement, comme il faut tâcher de les en regarnir, ainsi qu'il sera dit cy-aprés, & que par ce moyen elles en produisent à leur extrémité de nouvelles, qui soient bonnes & vigoureuses, & par consequent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertis icy en passant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées, & entrelassées les unes dans les autres, il faut extrémement prendre garde de bien arracher tout ce qui est coupé, de peur que si on en laissoit quelque partie, elle ne vînt à se pourrir, & en pourrir d'autres voisines, ce qui est assez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres, que des racines étant fait, je suis toûjours d'avis, que si la grosseur & la pesanteur de telle mote le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaisseau plein d'eau, ou dans quelque bassin de fontaine (l'un & l'autre ayant assez de profondeur pour y pouvoir plonger la mote toute entiére) & qu'on la laisse tremper dans cette eau, tant & si longuement, qu'étant entiérement plongée, & couverte d'eau, on ne voye plus de bouillonnement tout autour d'elle; ce bouillonnement se faisant, parce que l'eau pénétrant petit-à-petit jusques dans les endroits de la mote, où les arrosemens ordinaires n'ont pû pé-

pénétrer, & où par conſequent la ſécherеſſe étoit exceſſive, & préjudiciable ; cette eau, dis-je, pénétrant par tout fait ſortir l'air, qui ayant pris la place de l'ancienne humidité y cauſoit de l'altération & du déſordre.

Ce bouillonnement donc fini, on ſort de l'eau cet Arbre ainſi trempé, & l'ayant mis ſur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple ſur un billot de bois, ou ſur une Caiſſe couchée, on laiſſe égouter ſa mote juſqu'à-ce qu'il n'en ſorte preſque plus d'eau; la raiſon de cet égoûtement eſt que ſi pendant que cette mote eſt ainſi ruiſſelante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une Caiſſe, il s'y feroit un mortier tres-pernicieux à l'arbre, parce que, comme on eſt néceſſairement obligé de batre, c'eſt à dire de preſſer la terre ſur les côtez de la mote, pour en faire entrer dans la Caiſſe, autant qu'il eſt poſſible, ſoit tout autour des racines dépouillées, ſoit dans tout les endroits où il peut s'y rencontrer du vuide, cela ne ſe pourroit faire, que la terre mouillée étant ainſi battuë & preſſée, il ne s'y fiſt du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainſi dire à ſe pétrifier; ce qu'il faut abſolument éviter.

Que ſi la mote eſt trop groſſe pour la pouvoir plonger dans l'eau, il faut, quand le rencaiſſement eſt fait, prendre un bâton pointu, qui ſoit dur, & aſſez gros, ou plûtôt une cheville de fer faite exprés, pour tâcher par ce moyen de percer cette mote en pluſieurs endroits, & enſuite verſer de l'eau petit à petit, & à pluſieurs repriſes dans les trous de cette mote, juſqu'à-ce que voyant que l'eau ne s'imbibe preſque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette mote.

Acomodons préſentement nôtre nouvelle Caiſſe, quelle qu'elle ſoit, petite, médiocre ou grande ; l'uſage eſt, & j'eſtime que c'eſt un tres-bon uſage, dont il ne faut nullement ſe départir, tant pour le bien des racines, que pour la conſervation du fond de la Caiſſe; je dis donc, que l'uſage eſt de faire un lit de platras au fond de chaque Caiſſe, afin que les eaux des arroſemens s'échapent par là, & qu'il n'y croupiſſe aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la Caiſſe: je veux que ces platras ſoient bien rangez, & que même ils ſoient aſſez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la Caiſſe; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaiſſeur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait on ſe contente d'ordinaire d'y jetter par deſſus autant de terre préparée, qu'il en faut pour y pouvoir placer la mote de l'Oranger; en ſorte que la ſuperficie de cette mote réponde au bord de la Caiſſe; on achéve ſimplement & doucement de remplir les vuides qui peuvent être ſur les côtez, & puis on fait un grand & ample arroſement: voila au vray la maniére ordinaire d'encaiſſer toutes ſortes d'Arbres.

Mais comme je me ſuis aperçeu que les terres miſes de cette façon s'affaiſſoient en peu de temps, & que par conſequent les racines touchoient bien-tôt le fond des Caiſſes, dont il en arrivoit de grands inconvéniens pour la beauté des Orangers, c'eſt à dire qu'ils jauniſſoient, qu'ils faiſoient de petits jets, & de petites fleurs, qu'ils ſe dépouilloient ſouvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaiſſer tous les quatre, ou cinq ans, je me ſuis aviſé de faire quelque choſe de plus, & je m'en ſuis bien trouvé pour les Orangers; mais en même temps j'ay fait ce grand ſoûleve-

ment parmy quelques-uns des Jardiniers Orangistes, qui sur cela, aussi-bien que sur la composition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainsi dire comme un perturbateur du repos public, comme si je deshonorois en même temps & eux & leurs ancêtres; le succés de ma maniére de faire décide le procés à la confusion des envieux.

Voicy donc ce que je fais en rencaissant, aprés avoir mis sur ce lit de platras un pied de terres préparées, lesquelles je veux être séches, ou au moins tres-peu humides; je les fais beaucoup batre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois, quand ce sont de petites caisses; ou je fais entrer quelqu'un dans les caisses, si elles sont grandes pour trepigner beaucoup les terres, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup presque tout l'affaissement, que leur propre pesanteur avec l'agitation du transport leur feroit prendre à la longue au grand préjudice de l'Oranger, dont la mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, ce que je veux empêcher avec tous les soins possibles, comme je m'en suis cy-devant expliqué.

Et comme mon intention est premiérement, qu'en rencaissant la superficie de la mote excede de trois, ou quatre pouces le bord de la caisse, parce que je sçay certainement, que nonobstant le trepignement, cette mote en moins de trois, ou quatre ans sera tellement descenduë, qu'elle sera, comme on dit, à fleur de caisse, c'est à dire qu'elle sera à cet égard de la maniére, que dans l'usage ordinaire on a accoûtumé de les mettre au moment qu'on les encaisse, sans que pour cela le dessous de cette mote en soit mal placé; & comme en second lieu, je veux que cette mote rencontre trois, ou quatre pouces de terre bien meuble, dans laquelle les racines dépouillées puissent entiérement, & aisément s'insinuer; de-là vient que sur ces deux considerations je me regle, soit pour mettre autant de terre, qu'il en est de besoin, afin de remplir entiérement jusqu'à l'endroit, où touchera le fond de la mote, soit pour bien batre, ou bien trepigner à differentes reprises, & par differens lits toute cette terre, que je mets dans la capacité de la caisse; bien entendu que les trois, ou quatre derniers pouces ne seront nullement trepignez.

Aprés toutes ces précautions, je plante ma mote de maniére que la tige se trouve bien au milieu de la caisse, & qu'elle soit bien droite; pour cela il faut soigneusement aligner en diagonale de coin en coin de la caisse, jusqu'à ce que l'œil soit satisfait de la situation droite, & à plomb, que l'arbre doit avoir; ensuite pour remplir les places qui sont vuides autour de la mote, jusqu'à la hauteur de la superficie de cette mote, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve, je fais dis-je entrer à force autant de terre préparée, qu'il en faut, & par ce moyen j'asseure si bien mon Arbre, que sans perdre son à-plomb, il est dés le premier jour capable de résister aux vents ordinaires, & aux remuëmens, ou transports des caisses.

Or pour empêcher que cette terre, qui excede de beaucoup les bords de la caisse, ne vienne à tomber, & que sur tout les arrosemens se puissent faire utilement, & commodément, sans que l'eau s'épanche par les côtez, je donne ordre, que sur les quatre côtez de la caisse on y mette des douves de quatre ou cinq pouces de hauteur, & qu'on les fasse entrer à force en dedans, & tout prés du bord (on appele cela mettre des hausses en terme de Jardinage) la veuë n'en est nullement blessée, quand ces douves sont proprement placées; je sçay bien que, si on les met grossiérement, elles ne sont pas trop agreables à voir; mais quoy que c'en soit, la nécessi-

té

té qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les souffre aisément, & qu'on s'y acoûtume sans peine; aussi-bien n'est-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer, car dés que la mote est descenduë, elles deviennent inutiles, & ainsi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves mises, je fais un petit cerne enfoncé de deux, ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela entre les extrémitez de la mote, & cette nouvelle terre; ensuite à diverses reprises, & petit-à-petit je fais verser de l'eau dans ce cerne, pour arroser amplement cette terre, qui doit être jointe, & unie à l'extrémité des racines coupées, afin que se trouvant par tout bien garnies de cette terre, elles soient en état de commencer au plûtôt leur fonction, qui est d'en produire de nouvelles, &c. Je parleray dans le Chapitre suivant de ce qui regarde les autres arrosemens qui se font ensuite de ce premier.

Il est à propos de dire icy, qu'au lieu de caisse on se sert quelquefois de vases, & même de nôtre temps on a voulu persuader que certains vases d'une fabrique particuliére valoient incomparablement mieux que les caisses: j'avouë de bonne foy que ce n'est pas mon avis, fondé sur la longue experience, que nous avons tous du bon usage des caisses, & sur les grands inconvéniens des vases; je ne condamne point, que pour des Arbres médiocres on se serve de vases, & particuliérement de ceux de cette nouvelle fabrique; car outre qu'ils sont en effet agréables à la veuë, tant par leur figure, que par la diversité de leur coloris, on y peut mettre assez de terre pour nourrir pendant quelque temps de ces sortes d'Arbres médiocres, sans être assujeti soit à de grands, & frequens arrosemens, lesquels je ne puis aprouver, soit à de frequens changemens, lesquels je n'aprouve pas davantage.

Mais pour ce qui est des Arbres, qui étant grands ont par consequent beaucoup de racines avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils se trouvent heureusement plantez, je n'estime pas que les vases, qui ne sçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir suffisamment de matiére, & les entretenir long-temps en bon état puissent leur être aussi propres, que nos caisses ordinaires; à l'égard des inconvéniens qui viennent de l'usage de ces vases, ils consistent en ce que les Arbres, qui ayant de grandes têtes ont besoin d'une assiete assez grande pour pouvoir résister à l'impetuosité des vents, ne sçauroient avoir cette assiete dans des vases, qui réguliérement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainsi ils sont fort sujets à être renversez, & par conséquent à être gâtez, aussi-bien que les vases à se briser; c'est pourquoy ces Arbres sont menacez d'une sujetion dangereuse pour des rencaissemens inopinez, & hors de saison.

Enfin sans entrer davantage en discussion de tout ce qu'on a voulu faire de raisonnemens Philosophiques, pour établir la nécessité de l'usage de ces vases, & sur tout par la considération d'une douce Antiperistase; que je n'ay pû comprendre, je suis convaincu que généralement parlant cette nouveauté n'est pas fort bonne, & qu'asseurément les caisses valent beaucoup mieux, & sont d'un service mille fois plus commode, quoy que dans de certains Manuscrits, qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'est une erreur ridicule de s'en vouloir toûjours tenir aux caisses.

CHA-

CHAPITRE VIII.

De tout ce qui regarde la maniére, & l'usage des arrosemens.

JE viens maintenant à l'usage, & à la maniére des arrosemens ordinaires, qui se font aux Orangers, soit pendant l'Hyver, qu'ils sont dans la serre, soit particuliérement pendant l'Eté qu'ils en sont dehors; c'est icy à mon sens une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît; car comme si la chose ne demandoit pas de fort grands égards, la plûpart des Jardiniers, persuadez qu'ils sont de la necessité des arrosemens; mais les regardans principalement sur le pied de la fatigue qu'il y a pour le port de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier, & au plus miserable de leurs garçons, & se contentent de les ordonner fréquens, & amples; fréquens, c'est à dire jusqu'à trois, & quatre fois la semaine, & mêmes quelquefois plus souvent; amples, c'est à dire jusqu'à-ce que l'eau sorte abondamment par le fond des caisses, en sorte que le voisinage de ces caisses est d'ordinaire si mouillé, qu'il en est presque inacessible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raison de mouiller beaucoup à cause de la grande legereté des terres, dont ils se servent pour leurs encaissemens, c'est à dire, que selon moy ayant fait une premiére faute, qu'ils ne connoissent pas, ils y remédient aussi sans y penser par une seconde, qui toute faute qu'elle est à la considerer en soy, empêche cependant pour un temps, que la premiére soit aussi pernicieuse, qu'elle seroit sans la seconde.

Quant à moy je suis fort scrupuleux, & fort retenu sur ces arrosemens; je conseille sans doute d'en faire, parce qu'ils sont absolument nécessaires, & sur tout pendant les grandes chaleurs des mois de May, Juin, & Juillet, que les racines sont, pour ainsi dire, plus vivantes, & plus animées, que pendant les mois précedens; aussi ont-elles pour lors plus de besoin d'agir, la saison étant venuë que les Arbres doivent fleurir & pousser leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conseille point d'arrosemens excessifs, & tant de fois réiterez; ce que je veux est que pendant les mois cy-devant marqués comme les plus importans pour la végétation on en fasse seulement deux grands la semaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je sçay certainement que dans les terres lourdes, & grasses, dont je me sers, il n'y a aucune necessité de les faire si grands, & si fréquens; je sçay de plus qu'ils seroient tres-préjudiciables aux Arbres qui les recevroient; & j'ose même espérer que nous verrons du changement dans l'usage accoûtumé de ces arrosemens grands, & fréquens, si on veut bien en aporter dans l'ancienne composition des terreaux.

Il est certain, que les terres qui sont legéres, & qui, comme on dit, n'ont point assez de corps, & de consistance; il est, dis-je, certain, que ces terres venans à être arrosées de quelque maniére que ce soit, ne restent point quelque temps humides, comme il est à souhaiter, mais qu'au contraire elles se séchent promptement par la grande facilité, que l'eau trouve, tant à passer au travers de ces terres, qu'à sortir hors de la caisse, & ainsi les Orangers qui n'y trouvent plus le secours, dont

dont leurs racines ont absolument besoin pour agir, sont sujets à s'y faner aisément, si les arrosemens ne sont souvent réïterez; c'est pourquoy dans de telles terres il y a necessité indispensable de les faire, mais comme ce n'est que le défaut d'humidité qui fait ainsi faner les Orangers; sans doute que, s'ils se trouvoient dans des terres telles, que nous les avons cy-devant décrites, comme ce sont terres, qui, pour peu qu'on les ait arrosées, se conservent naturellement fraîches, & humides, ces Orangers seroient exempts de cette infirmité, si bien qu'agissans pour lors selon l'extréme activité, dont la nature les a doüez, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par consequent de beaux jets, de grandes feuilles, de belles fleurs, &c. c'est à dire en un mot qu'ils se porteroient aussi bien qu'ils le doivent sans être si souvent, & si amplement arrosés.

Les régles que je pratique en fait d'arrosemens, regardent premiérement ceux qui se font immédiatement, soit aprés l'entrée, soit aprés la sortie des serres, & regardent en second lieu ceux qui se font pendant tout le temps que les Orangers sont dehors, desquels arrosemens j'en fais les uns grands, & les autres médiocres; j'appelle grands ceux qui se font de maniere que du fond de la caisse l'eau en sorte, mais que ce soit si peu que rien, & ceux-là sont bons, pourveu qu'il ne s'en fasse pas trop souvent; j'appelle médiocres ceux qui ne sont que pour renouveller dans la partie supérieure de la mote l'humidité qui a été consumée tant par la chaleur, & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui est des arrosemens, qui se font immédiatement aprés l'entrée dans les serres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent rester pendant tout le temps qu'ils demeureront serrez; ce qui autorise ce grand arrosement est, qu'il est nécessaire pour raprocher des racines la terre, qui en peut avoir été séparée dans le transport: car comme dans le mouvement & l'agitation de ce transport la tige a été ébranlée, les racines par consequent l'ont été dans leur mote, & ainsi il pourroit rester du vuide, c'est à dire, de l'air entre la terre, & les racines, ce qui feroit un obstacle invincible à l'action de ces racines; attendu que, comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne se fait en aucune plante, que quand les racines, & la terre humide sont immédiatement unies: or un bon arrosement fait le bon effet de cette réünion, & remédie aux désordres qui sont à craindre, quand l'Arbre n'est pas en état d'agir selon l'ordre de son temperament.

Ce grand arrosement étant fait à ces Orangers serrez, je ne leur en donne presque plus d'autres, si ce n'est peut-être quelques-uns de médiocres au commencement, & à la fin d'Avril, que la saison venant pour lors à se radoucir les Orangers serrez s'en ressentent en même temps; aussi est-il vray qu'on ne manque pas à ouvrir souvent les portes, & les fenêtres de la serre; ainsi la chaleur du Soleil s'augmentant petit-à-petit, & ses rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé donnant sur une partie des Orangers, il arrive que leurs terres en sont en même temps un peu plus altérées, & aussi un peu plus échauffées, ce qui fait que leurs racines recommencent à pousser, ou plûtôt à augmenter leur action; je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, aussi-bien que tous les Arbres verts agissent en tout temps, c'est à dire agissent encore dans la serre, autrement & leurs fruits & leurs feuilles tomberoient in-

failliblement, les uns, & les autres ne se tenant attachez que parce qu'ils reçoivent incessamment quelque rafraîchissement de seve qui les nourrit, & les entretient en état, &c. mais véritablement ces Arbres agissent moins dans un temps, c'est à dire en Hyver, & plus dans un autre, c'est à dire quand étans dehors, la chaleur du Soleil, qui est le pére de tous les êtres vivans, les favorise notablement; hors ce temps-là du mois d'Avril, je cesse absolument d'arroser pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau; tous les Jardiniers sages le pratiquent ainsi, il m'arrive même fort rarement d'arroser dans le commencement de May, parce que comme on est à la veille de sortir, je n'estime pas qu'il faille apesantir par des arrosemens les caisses qu'il faut remuer, & qui déjà sont assez lourdes, & assez difficiles à transporter.

Je puis dire icy en passant, que je ne fais nul cas de certains jets, que quelques Orangers font quelquesfois pendant l'Hyver; aussi dans la vérité ne sont-ils pas bons, leurs extremitez ne manquent guére de périr, & toutes leurs feuilles de tomber, si bien qu'au lieu de me laisser par là persuader qu'il faut en Hyver arroser de tels Orangers pour les ayder à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets, comme venans mal-à-propos, & par ce moyen je fais que la seve qui se seroit perduë à les continuër inutilement, demeure dans les anciens; & les grossit, & les fortifie tant en leur bois, qu'en leur feuillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprés des Orangers serrés est, qu'en vûë d'une grande propreté qui leur est nécessaire, on acheve de nettéyer ceux où il paroît encore quelque ordure de punaises, qu'on n'aura pû, & qu'on aura oublié d'ôter, & que si quelqu'un, par là, est menacé de se faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais en trés-petite quantité; ce n'est apparemment que quelques racines de superficie qui souffrent: car l'arrosement fait à l'entrée de la serre aura sans doute conservé assez d'humidité dans le corps, & dans le fond de la mote, attendu que n'y ayant pour lors ny hâle, ny grande chaleur du Soleil capable de les dessecher, il ne s'y est pû faire sitôt aucune alteration, & constamment peu d'eau fera remettre ces feuilles fanées; à l'égard de ceux qui dans la serre se tiennent toûjours bien vigoureux, ayant leurs feuilles de la couleur, & grandeur qui leur convient, & en même temps bien droites, & bien ouvertes il n'ont besoin que d'être regardés, & admirés.

La même chose, que je viens de dire pour l'arrosement des Orangers serrez, se doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur, & d'éxactitude pour l'arrosement de tous les Arbres, & Arbustes qui sont pareillement serrés, par exemple des Jassemins, & des Grenadiers &c. les frequens arrosemens leur gâteroient les racines; & par consequent feroient tort à tout l'Arbre, aussi-bien ne sont ils pas si agissans que les Orangers, Citronniers, & Mirtes, ces derniers marquent aussi quelquefois par leurs feuilles qui se fanent, le besoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Je demande encore pour toutes ces sortes d'Arbres encaissés, soit qu'ils soient dans la serre, soit qu'ils en soient dehors; je demande, dis-je, que la terre de dessus paroisse toûjours fraîchement remuée, ou labourée, car outre que ces petis labours sont un merveilleux secours pour faire pénétrer l'eau des Arrosemens; il est certain qu'ils font un grand agrément pour les yeux, attendu qu'une terre qui se fend, ou qui paroît avoir fait une maniére de croûte, est fort désagréable à voir; je demande

de enfin qu'elle paroiſſe un peu humide pour réjoüir davantage la vûë.

Il reſte de parler des arroſemens de déhors, ce ſont ceux-cy, qui demandent encore particuliérement beaucoup de ſageſſe, & qui cependant ſont, ce me ſemble, faits d'ordinaire avec le moins de raiſon.

J'eſtime donc, que dés qu'on a ſorti les Arbres, & qu'ils ſont rangez dans la place ou ils doivent demeurer, il faut auſſi-tôt leur donner à chacun un grand arroſement pareil à celuy que nous venons d'expliquer à l'occaſion de l'arroſement de l'entrée; il faut que cet arroſement y ſoit grand & ample, & même afin qu'il ſoit meilleur, & mieux fait, il faut avec de groſſes Chevilles de fer, ou du bois dur percer la mote en differens endroits, & la percer avec quelque effort, en ſorte pourtant qu'on évite, autant qu'il eſt poſſible, d'écorcher les racines; ainſi par les differens trous, que ces chevilles auront faits, l'eau pénétrera plus avant, & plus amplement dans toutes les parties de chaque mote, où il eſt neceſſaire qu'elle pénétre.

Outre ce premier grand arroſement, j'en fais donner encore deux aſſez grands chaque ſemaine, pendant que je vois les Arbres fleurir & pouſſer, c'eſt à dire dans les mois de May, Juin & Juillet; & ſi enſuite de ces trois mois juſqu'à la my-Octobre, qui eſt le temps de ſerrer, la ſéchereſſe, & la chaleur de l'Eté ſont grandes; & que quelque Oranger faſſe voir par ſes feuilles à demy-cloſes, ou baiſſées, & molaſſes, qu'il a beſoin d'un peu de ſecours, & qu'en effet fouillant la terre un peu avant, elle paroiſſe ſéche, je veux encore qu'environ de dix en dix jours on faſſe un grand arroſement, & que même quelquesfois on en faſſe un ſecond, qui ſoit médiocre, & ſur tout pendant le mois d'Août, que d'ordinaire les Orangers ſe remettent à pouſſer à condition toutesfois qu'on ne fera point ce dernier arroſement, ſi la terre paroit aſſez humide; car ce n'eſt pas toûjours la ſéchereſſe de la terre, qui fait faner les feuilles; elles ſe fanent aſſez ſouvent dans les temps qu'il ſe prépare quelque orage en l'air, ou quand l'Oranger n'étant pas encore bien établi en racines, il eſt trop expoſé au grand Soleil; & par conſequent il s'enſuit, que dans ces temps-là il ne faut qu'obſerver les terres pour voir, ſi elles ſont, où ſéches, ou humides, & régler ſur cela les arroſemens, c'eſt à dire qu'il en faut faire, ſi les terres ſont ſéches, & qu'il n'en faut point faire, ſi elles ſont paſſablement humides; il n'y a perſonne qui n'ait éprouvé que certains Orangers ne laiſſent pas de paroître toûjours fanez quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il eſt bien vray qu'aſſez ſouvent ayant à cet égard remarqué deux choſes; la premiére, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils ſont ſujets à trop mouiller leurs Orangers, ſoit par eux, ſoit par leurs garçons, & la ſeconde, que quelques autres ſont ſujets à ne les pas aſſez moüiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine; la pareſſe faiſant en cela violence à leur naturel qui les porte toûjours à beaucoup arroſer, ou à leur mauvaiſe habitude; il eſt, dis-je, bien vray, qu'au premier de ces deux cas, j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arroſemens, étant certain qu'en telles occaſions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands; & au deuxiéme cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'eſt à dire d'arroſer beaucoup, y ayant grand lieu de craindre, que n'ayant l'eau qu'avec aſſez de peine, on n'arroſaſt pas ſuffiſamment. Je ſçay bien que les Jardiniers ſages n'auront que faire de tels ordres ſi oppoſez; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la régle cy-deſſus preſcripte, ſuppoſé que les terres ſoient

composées de ma façon, & ainsi arrosant réguliérement deux fois la semaine en de certains temps, qui sont les temps chauds, les temps de la fleur, & de la grande pousse, & cela de maniére que parmy ces arrosemens il y en ait au moins toûjours un médiocre entre-deux grands, & arrosant seulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres temps, on aura ses Arbres en tres-bon état, pour ce qui concerne les arrosemens; sur quoy on pourroit dire, que les Orangers ont cela de commode, qu'à cet égard ils sont presque comme les hommes sages sur le fait de la boisson; car comme ceux-cy ne demandent ordinairement à boire qu'au besoin, c'est à dire quand ils sont altérez, si bien que de les faire boire, quand ils n'en ont pas de necessité, bien loin de leur faire plaisir, on ne fait que les incommoder, ainsi assez souvent les Orangers marquent ce semble eux-mêmes le temps qu'ils ont besoin d'être arrosez, en sorte que sûrement on leur fait tort, quand on les arrose mal à propos, au lieu que pour ainsi dire on leur fait plaisir, quand on les arrose dans le temps que leurs feuilles molasses, & pliées donnent à connoître que le pied a cessé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui est vray sur le fait de cette comparaison est, que le Jardinier sage & habile ne doit jamais attendre, que son Oranger soit réduit à luy donner un tel signal pour l'avertir de son devoir; aussi ne doit-il pas manquer à y répondre, si le signal n'est pas trompeur, ainsi que nous l'avons cy-devant expliqué. Mais comme il y a des arrosemens bons & salutaires, il y en a aussi de mauvais & de pernicieux, je m'en vays expliquer ce que je pense de ceux-cy, pour y aporter la moderation que j'estime convenable.

CHAPITRE IX.

Des inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres.

IL ne m'a pas été difficile de remarquer que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaissés y fait d'ordinaire deux grands désordres; il est bien vray, qu'on ne s'aperçoit pas du mal au moment qu'il commence à se former, mais enfin la suite ne le fait que trop sentir, quand il n'y a plus moyen de l'empêcher.

Le premier désordre consiste en ce que ces grands & fréquens arrosemens de l'Eté accoûtument, pour ainsi dire, ces Arbres à une maniére de vie, qui quoy que peu propre pour eux, ne laisseroit pas cependant de les faire subsister, si elle pouvoit leur être continuée l'Hyver; la grande facilité qu'ils ont à s'accommoder de toute sorte de nourriture, leur produiroit cet avantage si singulier; mais comme on sçait bien que de tels arrosemens leur seroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher, & ainsi pour éviter l'inconvénient de la mort, qui est en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans une autre, qui n'est pas sans de grands désagrémens; c'est à dire que presque tous les ans ces Orangers ont le malheur de se dépouiller: or on ne peut faire reflexion sur un changement si fâcheux, qu'on ne vienne en même-temps à conclure, qu'il provient sans doute de ce que les racines faute d'avoir eu pendant les sept mois de serre la nourriture, qu'elles avoient accoûtumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entiérement discontinué

d'a-

d'agir à leur ordinaire; & voilà pourquoy les feuilles se trouvans sans le secours d'une seve perpétuëlle, dont elles avoient besoin, n'ont pû se maintenir dans le poste où la nature les avoit mises au moment de leur naissance; si bien que leur chute en est infailliblement survenuë, & pour lors ne connoissant pas suffisamment la cause de ce mal, on fait beaucoup de faux raisonnement, pour s'en prendre à d'autres choses, qui peut-être n'y ont nullement contribué, supposé toûjours que la serre fust bien conditionnée.

En second lieu (& cecy est le plus important) comme la qualité des jets dépend entiérement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particuliérement de la qualité de la nourriture; il est indubitable, que quand celle-cy est mauvaise & peu solide, les racines nouvelles qui s'en font ne peuvent être que foibles & petites, & par consequent la seve qu'elles fabriquent, étant d'une miserable constitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluëts, & des feuilles petites, molasses, & souvent jaunes; de la vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Eté étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainsi dire, de tomber en langueur, & en misere, quand le froid qu'ils craignent sur toutes choses vient, les attaquer; le grand fond de la vigueur qui leur est naturelle, les aura fait résister long-temps à la mauvaise culture qu'on leur aura faite; mais enfin ce fond venant à s'épuiser à la longue, ils seront venus dans un état si languissant & si miserable, que pendant quelques années ensuite on aura grand peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs ce qu'il n'est pas hors de propos de repeter icy, que ce n'est pas de la substance matérielle de la terre, que les racines composent la seve qui sert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'est purement que de l'eau, qui ayant passé au travers de la terre a pris une partie du sel, ou de la qualité, dont cette terre étoit revêtuë; de maniére que, si cette terre, dont sans doute le sel n'est pas infini, vient à être trop souvent lavée par de grands & fréquens arrosemens, il arrive enfin, que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit de sel, & ainsi au bout d'un peu de temps les racines ne trouvans plus de sel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvant que fort peu elles n'en peuvent faire de bonnes racines nouvelles, & par consequent ny de bonne seve, ny de bonnes branches, ny de bonnes feuilles, ny de belles fleurs, &c. comme elles en font, quand elles se trouvent dans une terre qui est bonne, & médiocrement humide; d'où je conclus, & ce me semble avec assez de raison, que pour faire les arrosemens à propos il faut beaucoup plus de sagesse, qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

D'un autre côté par l'usage du feu, que la plûpart d'entreux affectent de faire dans les serres, les Orangers, & Citronniers courent d'autres inconvéniens, qui sont encore tres-pernicieux, une longue expérience me l'a apris, & voicy un raisonnement qui m'y a confirmé; ce feu est ou grand, ou petit; s'il est petit, sa chaleur ne peut agir que sur ce qui est bien prés de luy, & n'agit nullement sur ce qui en est éloigné, par exemple si on le met en bas, & en peu d'endroits, comme c'est l'ordinaire, il ne peut agir, ny sur les têtes un peu élevées, ny sur les côtez, qui sont oposez, ou éloignez de ce feu, & si on le met en lieu élevé, il ne peut agir sur les branches basses; ainsi supposé, qu'il pût faire quelque bien, ce que je ne croy pas, tou-

jours est-il vray, qu'étant petit il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par consequent son secours n'est pas considerable, ou plûtôt il est inutile.

Que si d'un autre côté ce feu est grand, comme le propre de tel feu est de dessécher ce qui est humide, par tout où sa chaleur se peut étendre, il dessèchera sans doute l'écorce des Arbres & des branches, & sur tout l'endroit où les feuilles tiennent, & par consequent il rétressira, & bouchera les canaux de la seve, qui doivent toûjours demeurer humides, & ouverts pour servir de passage, & de conduite perpétuelle à la seve de ces Arbres, attendu que, comme j'ay dit cy-dessus, il est indispensablement nécessaire, que sans aucune discontinuation il leur vienne de la seve, tant à la tige, & aux branches, qu'aux fruits, & aux feuilles, si bien que le désordre ne manque pas de leur arriver, dés que le secours discontinuë, la seve étant sans doute à cette sorte d'Arbres, ce que l'eau est aux Poissons, ce que l'air est à tous les vivans terrestres, & même ce que les fondations sont aux Edifices, & ce que la main est aux poids, qu'elle tient suspendus en l'air.

En tout cas ce feu, comme disent les Philosophes, altére l'air, c'est à dire, qu'il y cause un changement notable, car il fait à son égard la même chose, qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau; l'expérience nous aprend, que si l'eau qui vient de bouillir, se trouve bien-tôt aprés dans un lieu où elle cesse d'être échauffée, elle est, pour ainsi dire, bien plus sensible au froid, c'est à dire, qu'elle est bien plûtôt glacée qu'une autre, qui n'aura pas été prés du feu; ainsi pour les impressions du froid, en ce qui regarde l'air, ce feu dans la serre fait, que l'air de cette serre est beaucoup plus susceptible de la gelée, qui l'environne de tous les côtez, que celuy qui n'aura senti nulle chaleur de cette nature; ces sortes de chaleurs causées par du charbon allumé, soit dans un poële caché, soit dans des terrines, quoy qu'elles soient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils sentent en avoir besoin; cependant elles ne l'empêchent pas assez à l'égard des Orangers; ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vray le degré de chaleur étrangére, qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers, & dans la verité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos serres, il faudroit premiérement, que nous connussions la juste mesure du besoin que ces Arbres en ont, soit pour être absolument défendus de l'ataque du froid, soit pour retrouver si bien la chaleur perduë, que dans la suite il ne leur en restât aucune infirmité; mais nous n'avons point cette connoissance: un Oranger qui a senti la gelée, perd infailliblement ses feuilles, & devient infirme pour long-temps; il faudroit en second lieu, que dans toute l'étenduë de la serre cette chaleur fût toûjours en même état, ce qui n'est point, & ne peut pas être; car elle ne peut jamais être, ny juste dans sa durée, ny, comme disent les Philosophes, être réglée dans son intension; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve assez, elle ne peut avoir une durée perpétuelle, & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui est le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquilité; par consequent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'alume est médiocre, qui devient aprés fort grand, & enfin la matiére, venant à être consumée, diminuë notablement, ou finit tout-à-fait, un tel feu, dis-je, fait assurément un grand désordre dans cette serre, puisqu'il y gâte les branches voisines, qu'il y desséche les feuilles, & que sur tout il altére l'air, qui fait icy tout le bien, & tout le mal, selon qu'il est bien ou mal conditionné.

J'e-

J'estime donc, que les véritables remedes pour conserver les Orangers serrés, contre le froid, qui leur est si funeste, sont, comme nous l'avons expliqué cy-dessus, une bonne exposition, des portes bien épaisses, & bien closes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chassis doubles, & bien calfeutrez, & principalement de fort bonnes murailles; mais en cas que les serres, dont on se sert, n'ayent pas été bâties d'abord pour être ce qu'elles sont, comme il arrive assez ordinairement, car par exemple ce sont des lieux, qui auront servi ou de Sale, ou de Celier, ou d'Escurie, &c. & à l'occasion de la curiosité, qui aura pris pour des Orangers, on se sera resolu de les faire servir pour un temps d'Orangerie; en tel cas, dis-je le plus sûr est de faire bâtir, soit en dedans, soit en dehors (selon que les lieux le permettront) quelque contre-mur d'un bon pied d'épais, & cela de la hauteur, & longueur de toutes les murailles suspectes; ce contre-mur doit être de massonnerie bien faite, ou même dans un besoin on le peut faire de fumier grand & sec, & bien batu l'un sur l'autre; en sorte que pour le tenir toûjours, en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait soin de planter en terre environ de quatre en quatre pieds de grosses perches, ou des chevrons, tous joignans ce contre-mur de fumier sec.

Ces fumiers en dedans ne sont pas sans doute agréables, ny à la vûë, ny à l'odorat, & même ils menacent de servir de retraite aux Rats, & aux Souris, qui sont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres; mais outre qu'on a beaucoup de moyens, & de facilitez de détruire une bonne partie de ces animaux; ils ne sont pas à beaucoup prés si funestes, & si pernicieux aux Arbres serrez que les gelées, contre lesquelles tels contre-murs de fumiers sont employez en attendant qu'on fasse une bonne serre; & cecy doit pareillement servir de réponse à l'objection faite en faveur de la veuë, & de l'odorat; je souhaite extremement, qu'on n'en vienne point à une telle extrémité, & qu'on ait toûjours commencé à bâtir exprés une bonne serre.

Que si outre toutes ces précautions on s'aperçoit de quelque glace dans la serre, & cela par le moyen de quelque linge mouillé, ou de petits vases pleins d'un peu d'eau, lesquels pendant l'Hyver il est nécessaire de mettre dans cette serre en differens endroits, & sur tout auprés des portes & des fenêtres, & sur le bord des Caisses, afin d'observer, si le froid, contre lequel on doit icy être toûjours en garde, & en inquiétude, aura été capable d'y pénétrer; en ce cas-là un remede infaillible pour avoir une chaleur douce, uniforme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y alumer des flambeaux, ou des lampes de la durée desquels on soit assuré, & les mettre ainsi alumés, soit dans l'entredeux des chassis oposez aux fenêtres, si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprés des portes, soit dans toute l'étenduë de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres, & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire; l'expérience d'une bougie alumée dans un Carosse bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien close, servira pour confirmer cet expédient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

CHA-

CHAPITRE X.

De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-temps négligez, ou mal conduits, ou même gâtez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains, & bien vigoureux.

POur satisfaire à l'importance, & à l'étenduë de ce Chapitre, j'estime qu'il faut icy d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre; car il en est de beaux des uns, & des autres, aussi-bien que parmy les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge, & de toute taille; mais ce qui est vray, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même temps fort grands, & parfaits, au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & acomplis; il faut pareillement dire que véritablement il est de beaux Orangers en buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux, dont les branches commencent dés le bas) mais que ceux, qui ont une tige belle, bien droite, & haute environ depuis deux pieds & demy jusqu'à trois, ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse, & de majesté que les Buissons; je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoy que d'ailleurs elles ayent leur beauté, & qu'elles ayent en effet quelque chose de Royal; elles seroient, ce me semble, admirables, pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caisse elles entraînent de trop grandes sujétions, & de trop grands embaras, tant pour le transport, & le remuëment, que particuliérement pour la hauteur des portes, & des serres: une serre de quinze à seize pieds est d'une belle grandeur, & peut assez bien s'accommoder à la portée de toutes sortes d'honnêtes curieux, mais dés qu'il en faut qui ayent des vingt-deux, & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayant des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage doivent avoir des têtes à proportion, & des caisses de quatre à cinq pieds de haut; je vous avouë que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me semble, peu de gens qui puissent parvenir à faire de tels bâtimens; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élevation; cependant nous devons grandement loüer l'habileté de celuy, qui de nos jours à osé élever de tels Arbres, & nous devons même espérer que, comme ils paroissent dignes de la curiosité du plus grand Monarque du monde, nous les verrons bientôt faire un ornement extraordinaire dans ses Jardins.

Or donc pour pouvoir dire que la tête d'un Oranger, quel qu'il soit, possede toute la beauté qui luy convient, j'y demande six conditions principales.

La premiere que cette tête soit d'une figure ronde, mais de maniére que cette rondeur soit large, étenduë, presque plate, & aprochant de la figure d'un Champignon nouveau né, ou d'une calote, & que cependant ce ne soit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chévres-feuilles, des pieds de Bouys, &c. où l'on ne voit rien que de forcé, & de con-

contraint; mais je veux que ce soit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainsi dire, ait un air libre, & sans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Maronniers d'inde, aux Tilleux, aux Châteigniers, &c.

La seconde condition est que cette tête soit pleine, sans avoir cependant aucune confusion par dedans, c'est à dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres fruitiers le soient, mais elle doit être garnie d'une quantité raisonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, toutes presque égales en grosseur, & enfin toutes faciles à voir, & même à conter tout d'un coup, si on le peut; c'est icy une des principales conditions de la beauté des Orangers; mais en même temps elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne content pas cette confusion pour un aussi grand défaut, qu'il me le paroît.

La troisiéme condition est, que les branches, qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extrémités au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font se soutiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feuilles bien vertes, & bien grandes, & qu'enfin la derniére longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demy pied; les raisons de cette troisiéme condition sont premiérement que, si les branches sont panchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais elles ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extrémités des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles, & panchés viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par consequent fait enfin un fort vilain effet; les raisons de cette troisiéme condition sont en second lieu, que si les feuilles sont petites, & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par consequent, que bientôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toûjours accompagner; enfin les raisons de la troisiéme condition que j'ay proposée, sont que, si la derniére longueur est excessive, c'est à dire d'un pied, ou davantage, comme les feuilles ne sont tout au plus que trois, ou quatre ans atachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit tres-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent guére qu'un an, ou deux; comme, dis je, les feuilles ne vivent que trois, ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feuilles venans à tomber à leur tour il paroît de longues branches dépouillées, qu'il ne faudroit point voir, & ainsi il se fait quelque chose de dégarny qui déplaît entiérement à la vûë; c'est pourquoy si quelque jet au Printemps, prend le train d'exceder la longueur du demy pied, il faut aussi-tôt le pincer pour l'assujetir à cette mesure.

La quatriéme condition demande principalement que l'Arbre fasse, ou soit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux jets au Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en fasse que de fort petits, & de fort menus, il a du défaut dans le pied, & ainsi dans l'année d'aprés il court risque de se dépouiller, ce qu'il faut éviter par tous les soins imaginables; or les jets ne sont beaux que quand ils sont un peu longs, & un peu gros, & que par consequent comme nous venons de le dire, ils se soutiennent d'eux mêmes sans pancher leur extrémité, étant infaillible que pour

lors ils ont ces feuilles grandes, & bien vertes que nous souhaitons, & avec cela on évite seurement l'inconvénient du dépouiller, puisque les feuilles qui ont trois ans passés, venans à tomber selon le cours de la nature, on a toûjours celles des deux derniéres années avec celles de l'année courante, pour soutenir l'ornement, & la décoration de l'Arbre.

La cinquiéme condition veut qu'il fasse tous les ans non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raisonnable de celles qui sont belles, c'est à dire, qui sont grandes, longues, larges, & lourdes, & qui ensuite donnent suffisamment de beaux fruits; sur quoy je dois dire que les Orangers font au Printemps de deux sortes de fleurs, les unes viennent sur le bois de l'année précédente, & communément celles-là sont petites, & rondes, & viennent par confusion, de sorte qu'il en tombe beaucoup sans achever de fleurir, ce sont les premiéres à paroître au Printemps; mal-heur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui apartient à des gens qui l'en trouvent plus beau; c'est une beauté de peu de durée, la suite n'en sera que fâcheuse & dégoûtante.

Je sçay bien que mes sentimens en cecy ne seront pas au goût de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux qui croyent qu'un Oranger ne sçauroit avoir trop de fleurs; je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon sens c'est une erreur, dont eux-mêmes se guériront par le temps, je serois volontiers de leur avis, s'il étoit possible de marier la grande quantité de ces sortes de fleurs avec les autres conditions, dont il est vray que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres sont des beautés de toute l'année, & par consequent préferables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extrémité des jets de l'année, & communément celles là ont toutes les belles, & bonnes qualités requises; elles ne viennent pas en confusion, elles sont grandes, longues, & bien nourries, & ne commencent que dans la fin de Juin, ou dans les premiers jours de Juillet; il est à souhaiter d'en avoir suffisamment de celles-cy.

Enfin la sixiéme condition de la beauté d'un Oranger demande, qu'il soit net de toutes sortes d'ordures, de poussiére, & particuliérement de Punaises, & de Fourmis; nous avons déja fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'est plus aisé, que d'en venir à bout.

Aprés avoir proposé l'idée que je me suis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalement suposé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit necessaire pour la mettre en état de bien pousser, car de-là dépend tout le reste; il faut éxaminer présentement ce qui est à faire pour parvenir à cette idée, soit à l'égard des Arbres, qui n'ont pas encore commencé leur tête, & sont nouvellement encaissez, soit à l'égard des autres, qui n'ont receu aucune conduite, ou pour ainsi dire aucune éducation.

Premiérement, pour ce qui est de la rondeur, & de la plénitude de la tête, je supose, qu'aprés l'avoir bien imaginée, & ou au moins aprouvée, on s'apercevra aisément des défauts qui luy sont contraires, si bien qu'on ne sera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ny un qui soit plat par quelqu'un des côtés, ou trop alongé par quelqu'autre, ny un qui monte en piramide comme un Ciprés, ou de qui les branches pour être trop foibles panchent vers la terre, comme sont d'ordi-

naire

naire celles de ces Ceriziers qu'on apele tardifs; on ne pourra pas même souffrir aucune branche, qui excedant les autres défigure la rondeur commencée.

Et ainsi pour remédier au vuide, comme ce n'est pas un défaut qui soit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire est naturellement plein, & confus, aussi-bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'est vuide que parce que quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureusement, & inopinément quelque branche du milieu aura été rompuë: dans l'un, & l'autre cas, il n'est question que de conserver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pousser, si l'Arbre est bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas assez de disposition pour cela, attendu que l'Arbre est devenu malade, & languissant, il ne faut que se résoudre de bonne heure à ravaler une, ou deux des plus grosses branches voisines de ce milieu, & être asseuré qu'étant ainsi ravalées elles en pousseront d'autres, qui corrigeront en peu de temps le défaut dont est question.

A l'égard d'un Oranger imparfait dans sa rondeur, qui par éxemple se trouve plat par quelqu'un des côtés, ce défaut peut venir de deux causes; c'est à sçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas, il faut nécessairement ravaler la partie conservée jusqu'à l'endroit, où un Jardinier sage & habile juge que la rondeur se peut le mieux rétablir.

Ou il vient de ce que le Jardinier négligent, ou malhabile aura laissé pousser en liberté une, ou deux grosses branches, dans lesquelles toute la vigueur de l'Arbre paroissoit prendre son cours, pendant que la partie plus foible demeuroit, pour ainsi dire, abandonnée, au lieu, qu'il devoit pincer à une hauteur raisonnable telles grosses branches dans le temps qu'elles poussoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'aprés au Printemps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos n'auroient pas manqué de pousser tout autour de leur extrémité plusieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond; ainsi pour corriger un tel défaut, qui est grand à mon sens, il en faut nécessairement venir à une opération qui paroît cruëlle, c'est à dire, à ravaler toutes les branches échapées, & reduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit, que l'on juge le plus à propos, ce qui communément peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre, ou bien il faut commencer la figure sur l'extrémité de telles branches échapées, s'il y a aparence que l'effet en doive être agréable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit resté bas, & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît défectueuse en ce qu'un côté se sera trop alongé, il n'y a d'autre remede que celuy de retrancher entiérement toute la partie qui, pour ainsi dire, est sortie de son rang, en s'alongeant plus qu'il ne faloit.

La même chose est à faire pour celuy qui paroît pointu, c'est à dire qu'il faut retrancher tout ce qui est emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous souhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extrémitez, qui panchent en bas, c'est un défaut qui leur vient de ce qu'elles sont trop foibles; car naturellement toutes les branches se soutiendroient droites, si elles étoient assez grosses, & assez fortes pour porter le poids de leurs feuilles; or ce défaut de foiblesse est causé tantôt par la mauvaise nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui sont à

nourrir, eu égard à la vigueur du pied quelle qu'elle soit, grande, ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que jusqu'à un certain point; c'est pourquoy il faut que le Jardinier soit assez habile, premiérement pour sçavoir donner une bonne terre, le Chapitre cy-dessus en traite amplement; & en second lieu ayant fait son devoir de ce côté là, il faut qu'il sçache connoître certainement la charge, que son Arbre peut porter, afin de ne luy laisser de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien soûtenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop panchées, lequel je supose ne pas venir de la nourriture, j'estime qu'il faut commencer par luy ôter une grande partie de telles branches, c'est à dire toutes les foibles, & sur tout celles qui ne contribuënt pas à rendre la figure agréable, pour ne conserver que les fortes, qui se trouvent bien placées.

Or telle operation se doit particuliérement faire dans le temps de la pousse des Arbres; & pour cet effet il est necessaire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en est pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui n'aît, de quelque endroit qu'elle naisse, soit du corps de l'Arbre, soit d'une autre branche, elle est accompagnée d'une seconde, & souvent d'une troisiéme, sur quoy on a cette reflexion à faire, que si la seve qui est partagée en deux, ou trois canaux, étoit toute reduite à un seul, c'est à dire à une seule branche, cette seule branche, qui se trouveroit avec une bien plus grande portion, en seroit asseurément mieux nourrie, & par consequent & plus grosse, & plus forte, & plus capable de se soûtenir droite, & de porter son poids.

Or on est le maître de rassembler en un cette seve partagée, n'y ayant pour cela autre chose à faire qu'a ébourgeonner, c'est à dire qu'à diminuër notablement le nombre de ces petits jets, jusqu'à n'en laisser d'ordinaire à chaque endroit qu'un seul, qui sera celuy qu'on juge le plus propre, & le mieux placé; en sorte qu'il puisse contribuër à la belle figure qu'on s'est proposée; il faut faire cet ébourgeonnement tout le plûtôt qu'il est possible, afin qu'on ne laisse pas inutilement aller de la seve à des branches, qu'on ne doit pas conserver, & afin qu'en même temps cette seve trouvant non seulement son passage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprés, elle y entre pleinement, & le fortifie d'un considerable surçroît de nourriture, ce qui est aussi immanquable dans le succés, que la chose est facile à exécuter.

Et il faut faire son compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un seul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux, ou trois médiocres; le seul qui est vigoureux, & par consequent a de belles, & grandes feuilles, remplit bien davantage, que beaucoup de petits qui ne sçauroient avoir que de petites feuilles.

Il arrive ensuite assez souvent, qu'une telle branche, à qui on a fait venir la nourriture de deux, ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, si bien qu'elle excede de beaucoup de voisines, & par consequent ruïne nôtre simmétrie; en ce cas là, j'estime qu'il la faut nécessairement pincer, pour ne luy laisser à peu prés que la longueur d'un demy-pied, c'est la longueur que je voudrois pouvoir régler a la pousse de tous les Orangers, pour faire que leur tête crût au moins tous les ans d'un pied de large en diamêtre, mais non pas davantage, c'est à dire un demy-pied de chaque côté dans toute la rondeur; je ne veux pas qu'il en soit de même

pour

pour la hauteur, un bon demy pied me suffit, on doit être content de cette augmentation d'étenduë en diamêtre : puisqu'elle promet une toise de plus en six, ou sept ans ; c'est quelque chose de tres-considerable, quand on y peut parvenir, & il faut croire que l'Oranger ne fait pas son devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que si toutes les branches pincées en repoussent bientôt aprés d'autres, & qu'elles soient en assez grand nombre, & toutes assez bien placées, pour augmenter également par tout la circonference de nôtre Oranger ; c'est une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement, & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant été pincées repoussent des jets nouveaux à leur extrémité, il n'en faut conserver aucun, à moins qu'il ne contribuë à la beauté de la figure, ainsi il faudra ôter toutes les autres en ébourgeonnant ; & si le Jardinier mal-habile, ou mal-soigneux n'a pas fait l'operation du pincer, que je viens de recommander, & qui se fait en Eté dans le temps que tels jets étans fort tendres ils se cassent plus aisément que du verre, il en faudra venir à la taille, & se servir du coûteau, quand ils seront devenus durs, soit qu'on le fasse à la fin de l'Eté, devant que de serrer les Orangers, comme il est tres-bon de le faire, soit qu'on le fasse au Printemps, quand on les met déhors ; car enfin il ne faut absolument laisser aucune branche qui déborde, & gâte la rondeur, que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particuliérement à l'égard des Pêchers ; il arrive assez souvent, qu'une branche de ceux-cy étant taillée ne repousse rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matiére d'Orangers, quelque branche que ce soit, qu'on ait coupée, ou pincée à un Arbre vigoureux, soit foible, soit grosse, elle ne manque pas d'en repousser beaucoup d'autres, & cela selon qu'elle est plus, ou moins forte, & vigoureuse.

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais souffrir de longues branches nouvelles, si ce n'est à ceux qui sont nouveaux plantez, & qui n'avoient simplement que la tige sans aucunes vieilles branches ; il est necessaire, que ces sortes d'Arbres en fassent promptement d'assez grandes, & d'assez dégagées pour former une tête, qui soit proportionnée à la grosseur, & à la hauteur de leur tige ; ils ne la feroient pas ; mais au contraire ils en feroient une petite, & pleine de confusion, si suivant les régles cy-dessus établies on pinçoit court les jets vigoureux, qu'ils font d'ordinaire les premiéres années.

Le temps de la grande pousse des Orangers est aux environs du solstice d'Eté, c'est à dire dans le mois de Juin, & c'est pour lors qu'il faut être soigneux d'ébourgeonner, & de pincer aussi bien que d'arroser un peu plus qu'à l'ordinaire, c'est à dire une fois, ou deux la semaine, pour aider à cette premiére & grande action, & la faire durer plus longtemps : il se fait aussi quelquesfois un considerable redoublement de pousse vers la fin de Juillet, & au commencement d'Aoust ; il faut y avoir les mêmes égards qu'à la pousse du mois de Juin ; mais si ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Aoust, ou au commencement de Septembre, il n'en faut pas faire grand cas ; les jets de cette saison là périront dans la serre, parce qu'ils n'auront pas eu le temps de s'aouster, ainsi le plus sûr est de les arracher dés qu'ils paroissent, & partant la seve qui les commençoit, demeurera dans les corps des branches, où se faisoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuses.

Si on voit que quelque branche, qu'on aura laissée assez grande en rencaissant, ne pousse cependant dans toute son étenduë que beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles, & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir sortir de son extrémité, & dont on croyoit avoir besoin pour la beauté de la figure, pour lors il ne faut faire aucun scrupule de la tailler dans le fort de la seve; tout ce qu'on conservera, s'en portera beaucoup mieux.

J'ose même dire, qu'il n'est pas possible d'avoir des Orangers, qui répondent à l'idée, que je m'en suis faite, à moins qu'on n'ébourgeonne dans le temps de la premiére pousse, & sur tout pour les Arbres, qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête, qui leur convient; constamment ceux, qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres, que les fleurs en soient passées, ont véritablement plus de fleurs, mais aussi ils n'ont pas de si beaux Arbres.

Les premiers sont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres sont toutes pleines de toupillons, & par consequent d'ordure, & de Punaises, & même n'ont que de fort petites fleurs; les autres s'exposent assez souvent, aussi bien que les premiers à voir dépouiller les leurs, attendu qu'ils auront laissé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui sont à ôter, au lieu de la ménager pour celles, qui sont à conserver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs, & de plus grandes feuilles.

L'ébourgeonnement, & le pincement ne contribuënt pas seulement à arondir, remplir, & étendre la tête d'un Oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont besoin; ils font que les jets en sont beaux, gros, vigoureux, & soûtenus; que les feuilles en sont grandes, larges, & bien vertes, & que l'Arbre est capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux; ils font produire une quantité raisonnable de belles fleurs, & de beaux fruits ensuite; & enfin ils empêchent, qu'il ne s'engendre sur la tête une si grande quantité de Punaises & de Fourmis, qu'on en voit sur les Orangers trop touffus, & par consequent procurent cette netteté, qui réjouït & qui charme.

Et partant, si supposé toûjours la bonne serre, un peu de soin & d'industrie, nous fournit le moyen infaillible de faire, qu'en tout temps les Orangers soient beaux, & agréables dans leur figure, & qu'ils soient particuliérement toûjours bien sains, & bien vigoureux pour tout le reste; ne s'ensuit-il pas de là, qu'il n'est pas difficile de sçavoir ce qui est à faire premiérement pour rétablir ceux, qui peut-être ne sont défectueux que du côté de la figure, étans d'ailleurs assez vigoureux, comme aussi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui est le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir ceux qui ayans ces deux défauts en même temps sont miserables & prêts à périr.

Or en general le grand désordre des Orangers leur peut arriver en quatre maniéres differentes; premiérement du côté de l'encaissement, qui peut être aura été mal fait, & en de méchante terre, ou qui n'aura pas été renouvellé au besoin; en second lieu, il peut venir du côté de la serre, pour y avoir été gâtés par le feu, le froid, ou l'humidité; en troisiéme lieu, il peut venir de déhors pour avoir été tourmentez par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné; en quatriéme lieu, enfin il peut venir pour avoir été mal taillés, ou long-temps mal traitez de trop grands, & trop fréquens arrosemens sans necessité, ou de trop peu d'arrosemens

semens pendant les mois de May, Juin & de Juillet; car voilà ce me semble les principales maniéres, dont les Orangers peuvent être réduits en miserable état.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, est que pour rétablir ces Orangers, il en faut necessairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines, que du côté de la tête, abatis, que peu de gens sont capables de faire à propos, & que presque tout le monde condamne à la premiére inspection, quelque bien-faits qu'ils soient; mais véritablement on doit esperer, qu'au moins les Curieux habiles les aprouveront, & que particuliérement le succez, quoy qu'un peu lent, & tardif, les justifiera.

Et premiérement, à commencer par ce qui est à faire à l'égard des racines d'un Oranger, ou Citronnier infirme, si ces Arbres paroissent vieux encaissez, si bien qu'on a lieu de juger, que les racines touchent le fond de la caisse, & qu'ainsi ils n'y ont plus assez de nourriture, pour lors il faut se résoudre de les décaisser entiérement, pour leur ôter les deux tiers de leur mote, & d'abord il faut éxaminer, si la terre de cette mote paroît fort legére, car si cela est, il faut arroser extrémement trois, ou quatre heures, devant que d'en venir au décaissement, afin que la terre étant bien mouillée les racines y tiennent un peu davantage & qu'ainsi on puisse plus facilement être le Maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos; ce qui n'est point, quand les terres sont legéres & séches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit; mais si la terre paroît assez matérielle, on pourra en décaissant, se passer des arrosemens, dont nous venons de parler; que si ces Arbres ne sont encaissez que d'un an, ou deux, & qu'ils soient cependant encaissez trop bas, pour lors il faut encore éxaminer, si les terres sont trop fortes, ou trop legéres; si elles sont trop legéres, il faut commencer par une espece de demy-rencaissement; c'est à dire qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées, & mieux préparées, que les précédentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre & de ne point découvrir les racines, car cela sans doute leur seroit préjudiciable; mais si les terres sont trop matérielles, ou si même elles ne le sont pas trop, je suis d'avis qu'on fasse un entier décaissement, pour retrancher une partie de la mote; la mettre ensuite tremper, & puis la rencaisser de la maniére cy-dessus expliquées; car en verité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne serviroit guére de rien, si on ne commençoit par le pied, qui est icy le fondement de tout, & le seul ouvrier capable de fournir au rétablissement, à l'entretien & à la conservation de la tête.

Aprés avoir fait au pied ce qu'il y faloit faire, il faut en second lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire son compte, que ce qui est de plus affligé, ce sont les extrémitez des branches, ausquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut presque plus parvenir; si bien qu'elles sont alterées des sécheresses, soit parce que la seve est beaucoup diminuée dans le pied, soit parce que la tête est trop chargée, eu égard à la vigueur du pied; cecy étant à peu prés semblable aux eaux des fontaines jalissantes, qui ne sçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, soit parce que les sources sont affoiblies, soit parce qu'elles sont trop partagées. Il faut donc rogner, & ravaler ces extrémitez de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut, qu'aprés avoir traité le pied comme un infirme, on ne luy laisse plus de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter, c'est à dire à

proportion de ce qu'il eſt capable de faire, or ſupoſant qu'il eſt conſtamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on a été obligé de luy en retrancher une grande partie, c'eſt à dire que le nombre des Agens, qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet Arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoy que veritablement ce ſoit pour un plus grand bien, il faut auſſi à proportion diminuër beaucoup la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre, que vray-ſemblablement il ſe fera de nouvelles branches aux extrémitez des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée ſi juſte de la beauté de la figure, qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par ſa ſituation ne puiſſe contribuër à cette beauté.

Or dans cette idée il faut être également ſage, & hardy, ſage pour ne couper qu'autant qu'il en eſt beſoin, hardy pour ne conſerver cependant rien d'inutile ; il faut être pleinement le maître de ſon operation, ſans avoir rien qui gêne, ou qui inquiète ; autrement ſi on ne travaille qu'en tremblant, par l'apréhenſion d'être blâmé d'en avoir trop coupé, on tombe d'ordinaire dans l'inconvénient de n'en couper pas d'abord aſſez; ſi bien qu'on eſt enfin reduit à en couper encore davantage deux, & trois années tout de ſuite, & ainſi on perd beaucoup de temps dont on a grand ſujet de ſe repentir.

Ce n'eſt pas que quelque habile qu'on ſoit à couper, on n'ait encore quelquesfois de certaines extrémitez coupées, leſquelles meurent ſans avoir rien pouſſé, & ſur tout en fait d'Arbres affligez de longues maladies, ſi bien qu'on eſt encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'aperçoit, qu'il n'y a plus rien à eſpérer (la ſécchereſſe accompagnée de noirceur, ou de quelque fente le fait connoître bien aiſément) & pour lors on n'a point à ſe reprocher d'avoir trop abatu, qui eſt un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de ſe faire.

Car enfin, quoy qu'en faiſant de tels rencaiſſemens, il faille couper beaucoup, il faut cependant être grandement diſcret & retenu, pour conſerver tout ce qui mérite d'être conſervé, & ſur tout à l'égard des groſſes branches ; il n'en eſt pas de même des menuës, qui par quelques feuilles qui y reſtent, ſemblent devoir donner quelque conſideration ; au contraire il faut, pour ainſi dire, être dur, & impitoyable à leur égard, telles feuilles ne manquant guére de tomber peu de jours aprés qu'on a rencaiſſé, & ainſi on n'a pas avancé beaucoup de les avoir conſervées.

Mais en ce cas qu'on n'ait pas été aſſez hardy pour ôter ces petites branches en rencaiſſant, il faut ſûrement les ôter tout auſſi tôt qu'on les voit ſe dépoüiller, quand même on en vertoit ſortir quelques jets paſſablement beaux, parce qu'en effet il ne faut conter pour beaux jets, que ceux qui ſont gros, & vigoureux, & qui naiſſans de quelque bon endroit de l'Arbre, ſoit des branches, ſoit de la tige, doivent contribuër à la beauté de la figure juſques-là, que ceux qui viennent à naître ſur de méchantes branches foibles des années précédentes , ne doivent, pour ainſi dire, être conſiderez que comme la fauſſe monoye, qui a belle aparence , & rien davantage.

Je dois icy dire, qu'il n'en eſt pas aux Orangers comme aux autres fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, en ce qui regarde toute ſorte de branches, car par éxemple les groſſes , qu'on appelle de faux bois, ſont d'ordinaire pernicieuſes aux Arbres fruitiers; en effet en quelque endroit qu'elles s'y préſentent, il leur faut preſque toûjours

jours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement font-elles du fruit, qui est particuliérement ce que nous y cherchons, & voilà pourquoy nous y conservons avec tant de soin celles, qui sont foibles; mais aux Orangers comme il ne faut viser qu'à avoir un Arbre, qui soit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur tant dans ses feuilles, que dans ses jets, sans se mettre beaucoup en peine des fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité; de-là vient, qu'il y faut conserver tout le plus qu'on peut de grosses branches, même celles de faux bois, pourveu que les unes, & les autres se trouvent bien placées; en effet il n'y a que celles-là, qui soient capables d'en faire d'autres grosses, autant que nous en avons besoin, & par consequent de faire de grandes feuilles, & de grandes fleurs, telles que nous devons les souhaiter.

Il est encore à propos, que je fasse remarquer icy pour la conservation de nos curieux, que les premiers jets, qui se font au bout des vieilles branches de ces Orangers, qu'on a rencaissez malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin de paroître sains, & vigoureux; ils paroissent eux-mêmes malades & moribonds, mais cela ne doit nullement inquiéter; ils sont d'ordinaire comme la premiére eau, qui sort des tuyaux d'une fontaine nouvellement faite; cette premiére eau est sale & bourbeuse, comme se sentant des ordures du lieu sale où elle a passé; le tuyau n'est pas net d'abord, c'est elle-même qui le nettéye, & qui est poussée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la source chassent devant eux, & ensuite on n'en voit plus que de belles; aussi les premiers jets de l'Oranger malade sont jaunâtres & langoureux; parce que tel Arbre n'avoit dans ses branches qu'un reste de seve, pour ainsi dire malade comme étant provenuë des racines malades, & malades de long-temps; ainsi il ne faut pas s'attendre, que tel Arbre fasse si-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feuilles grandes, & vertes; il ne s'en fera point, qu'il ne se soit premiérement fait de bonnes racines nouvelles par le moyen du retranchement des vielles, par le moyen de la bonne terre nouvelle, qu'on luy a donnée en rencaissant, & par le moyen de la bonne culture; il faut observer, que ce qui viendra de bons jets nouveaux même, se fera d'ordinaire au pied, & au dessous de ces premiers, qui sont venus jaunes & malades, & qui par le seul effort de la raréfaction du Printemps ont été produits indépendamment des racines nouvelles faites; mais ces derniers jets, qui poussent plus bas en aprochant du gros de l'Arbre, se font par l'operation des racines nouvelles, lesquelles agissant dans la bonne terre neuve, qu'on leur a donnée, se préparent une bonne seve, & consequemment font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaissez sont quelques-fois longues années sans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils ressemblent assez à quelques animaux, qui ayans vécu long-temps d'une fort mauvaise nourriture, ont ensuite beaucoup de peine à se rétablir, quand ils en trouvent de fort bonne; il semble que comme, à ces animaux l'estomac, les muscles, les boyaux, &c. se sont rétrecis par la faim, & par la misere; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre & la tige, & les racines, & le siége du principe de vie, se soit rendurcie, de maniére que la chaleur, qui doit réveiller, & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & réveiler en même-temps les vieilles racines, pour commencer d'agir, ne puisse pénétrer jusqu'à eux, ny rarefiër l'ancienne seve, & amolir la vieille écorce, pour

donner paſſage aux nouvelles racines, qui en doivent ſortir.

Mais quoy que tels Arbres nouveaux encaiſſez ſoient quelquesfois un aſſez long-temps ſans rien faire, comme ſi en effet ils étoient engourdis ; cependant il n'en faut rien déſeſpérer, tandis qu'on y remarquera quelque aparence de vert ; j'en ay veu être des trois & quatre ans ſans rien pouſſer, & faire enſuite des merveilles.

Tous les Arbres font réguliérement plûtôt des jets nouveaux, que des racines nouvelles, comme nous l'avons expliqué dans le Traité des Plants ; mais ſouvent les Orangers, auſſi bien que les Figuiers font plûtôt des racines,, que des branches, & font auſſi plus grande quantité de racines, que de branches ; on peut vray-ſemblablement juger aux uns & autres, qu'il s'eſt fait des racines nouvelles, quand on y voit des jets nouveaux, & ſi quelques-uns meurent, aprés avoir ainſi commencé à pouſſer, c'eſt une marque que les nouvelles racines ont péri, ce qui n'arrive que rarement.

Il faut encore icy obſerver que, ſi ſur les vieilles branches de ces ſortes d'Orangers dont nous parlons, il en ſort de nouvelles en pluſieurs endroits, & que les plus belles de ces nouvelles ſortent dans les parties plus voiſines du corps de l'Arbre ; en tel cas il faut entiérement raprocher ſur ces plus belles, & abandonner les autres, afin de ſuivre la vigueur, & la force par tout où elle ſe declarera.

Je ne penſe pas qu'il ſoit trop neceſſaire d'avertir, qu'il faut couvrir avec de la cire préparée les endroits coupés ſoit aux groſſes branches, ſoit à la tige ; c'eſt à quoy on ne manque guére, tous les Jardiniers en ſont d'ordinaire fort ſoigneux, plût à Dieu le fuſſent-ils autant du reſte de la culture : cette cire préparée empêche que l'ardeur du Soleil n'altère rien à la playe, & elle ſe fait moyennant une tres-petite quantité d'huile, qu'on met fondre avec de la cire jaune neuve, en ſorte que telle cire demeure aprés cela un peu mole, & facile à maniër, & à s'étendre ; les Epiciers en vendent d'ordinaire de toute aprêtée, & pour la faire valoir davantage, ils la colorent à peu de frais, ſoit de rouge, ſoit de vert, ſoit de bleu, mais telles couleurs y ſont abſolument inutiles.

Aprés avoir dit ce qui à mon ſens eſt à faire en rencaiſſant un Oranger malade, il reſte à dire ce qui eſt à faire à un Oranger qui étant beau, & vigoureux a été batu, & gâté par la grêle, ou par les vents, ou par quelque accident inopiné.

Ce n'eſt pas icy une operation terrible, comme celles que nous venons d'expliquer ; le plus grand mal eſt d'ordinaire ſur les feuilles, que la grêle aura hâchées, & déchiquetées ; les racines qui ſont le point principal de l'affaire, n'en auront pas ſouffert, & ainſi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaiſſer : je ſuis donc d'avis, qu'en tel cas on ſe contente ſimplement d'ôter les feuilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au deſſous de l'endroit rompu : Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, en ſorte que l'Arbre en dût paroître défiguré, en tel cas il faut ſe reſoudre à en couper autant ſur les côtez qui n'ont pas été gâtés, qu'on en aura coupé ſur les autres : l'Arbre étant vigoureux, comme je le ſupoſe, on le verra bien tôt rétabli par tout : mais s'il eſt langoureux, cet accident doit faire avancer le rencaiſſement ; en ſorte que, ſi la grêle a donné dans la fin de May, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'eſt d'ordinaire la ſaiſon la plus dangereuſe pour la grêle, on le faſſe tout auſſi-tôt avec un notable retranchement de branches : Que ſi elle n'a donné que ſur la fin de Juillet, on ſe doit ſimplement conten-

ter

ter de leur retrancher ce qu'il y a de gâté tant aux feuilles, qu'aux branches.

CHAPITRE XI.

De ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre. Du temps qu'on les doit serrer, & du temps qu'on les doit sortir. De ce qui est à faire en les entrant, en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres.

AUtant que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matiére en est-elle courte, & succinte : ce n'est pas qu'on ne la puisse embarasser de quelque petite difficulté, qui est de sçavoir de quoy je dois premiérement parler, ou de ce qu'il faut faire en sortant les Orangers, ou de ce qu'il faut faire en les entrant : car d'un côté la sortie supose qu'on les a premiérement entrez, mais aussi l'entrée supose que, comme on les avoit soit de succession, soit de nouvelle acquisition, ils avoient déja été placez déhors, & ensuite serrez : c'est à peu prés la difficulté de l'œuf, & de la poule, & comme à mon sens ce n'est pas un point bien important, j'en laisseray la décision aux gens de loisir, & qui cherchent à plaisanter.

Je reviens donc à mon affaire, & aprés avoir suposé, que pour le transport des caisses petites, & médiocres, tout le monde sçait se servir de civiéres, ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embrassent le fond des caisses des deux côtez, ou avec des cordes envelopent les quatre pieds & que pour transporter les grands Arbres tout le monde sçait pareillement se servir de chariots fort bas, sur lesquels à force de leviers on fait monter les caisses, & ensuite, soit par des hommes soit par des chevaux, on les conduit dans les lieux destinez.

Cela, dis-je, suposé, je dis pour satisfaire au reste de la premiére partie de mon titre, que comme ces Arbres aiment le chaud, & que comme depuis la my-May qu'on les sort, jusqu'à la my-Octobre qu'on les serre, il fait seurement le temps qu'ils demandent, ils se trouvent bien placés en quelque endroit qu'on les mette, pourveu que le soleil y donne au moins une partie du jour, en sorte qu'ils sont heureusement placez d'être dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois exposé au Nord, & même cette situation est celle de toutes, qui depuis la fin d'Aoust jusqu'au temps qu'on les doit rentrer, leur est en effet la plus convenable; parce qu'elle les met à couvert des vents du Midy, & du Couchant qui soufflent en ces temps-là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les Arbres encaissez.

Si bien que si on en avoit la commodité, il seroit à souhaiter, qu'aprés les avoir exposez au Levant, ou au Midy pendant les mois de May, Juin, Juillet, Aoust, qui sont en effet les expositions les plus favorables pour eux au sortir de la serre, on les peut ensuite exposer au Nord jusqu'à la my-Octobre qu'il les faut serrer : les expositions du Levant, & du Midy couvrent les Orangers des vents du Nord, qui sont froids, & les couvrent sur tout des vents de Galerne, lesquels régnent d'ordinaire au mois de May, & sont souvent accompagnés de gelées blanches capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde les temps de serrer, & de sortir, tout le monde sçait que,

comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garentir de cet ennemy dans tous les temps qu'il paroît, & que par consequent il leur peut nuire; or les nuits ne cessent d'ordinaire d'être froides, & dangereuses qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui se trouve vers le huit, dix, ou douze de May, & ainsi il fait bon les sortir pour lors sans attendre plus tard, & sur tout s'il paroît quelque disposition à pluye dans le temps de cette pleine Lune; car si au contraire les vents froids régnent, il faut attendre que le temps se soit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froides vers le quinze Octobre, & ainsi pour lors il est véritablement temps de se mettre à serrer les Orangers, tout au moins de les aprocher le plus qu'on peut des serres, afin que, si la saison se trouve extrémement belle, on puisse diférer pour quelques jours à les mettre dedans, car en effet tant qu'il fait beau déhors, il est avantageux aux Orangers d'y demeurer, & sur tout pour ceux qui alongent encore leurs jets; mais aussi pour peu qu'un changement de vents vienne à nous menacer de froid, on puisse commodément, & promptement les mettre à couvert.

J'observe particuliérement au commencement de May de ne point sortir, comme je viens de dire que la pleine Lune d'Avril ne soit passée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre jusqu'en ces temps là, & je prends garde que l'air paroisse être devenu fort doux, & fort temperé, & sur tout qu'il y ait quelque aparence d'une petite pluye douce, & chaude; ces observations me déterminent à sortir quelquefois devant la my-May, toûjours est-il certain que, quoyque les Orangers marquent, pour ainsi dire, de l'impatience de sortir par les jets qui commencent à se former dans la serre, en sorte que seurement ils seroient beaucoup mieux déhors, où l'air est en effet plus doux, qu'ils ne sont dedans où l'air est pour lors un peu plus froid, n'ayant receu depuis si long-temps aucun favorable regard du Soleil; cependant comme la gelée d'une seule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par éxemple rouïr beaucoup de feuilles, & ruiner l'extrémité des jets tendres, & nouveaux; je suis d'avis, qu'on ait de fort grands égards à la disposition de la saison, & que plûtôt on se mette au hazard de manquer par les sortir un peu trop tard, qu'un peu trop tôt; telle année qui est douce & pluvieuse, il n'est pas mauvais de hâter la sortie, telle autre année qui est séche, froide, & venteuse, la sagesse veut qu'on la difere, & même dans les lieux bas il se faut moins presser de sortir, que dans les lieux élevez, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent, qui y souffle, font que les gelées y sont bien moins à craindre.

Or comme une pluïe douce est à souhaiter dans le temps qu'on les sort, afin sur tout que les feuilles en soient lavées, & nettéïées de la poudre, qui peut les avoir accueillis dedans la serre; par la même raison en est-il à souhaiter une autre un peu devant que de serrer, afin qu'il ne reste sur les feuilles aucune poussiére du déhors, toutesfois il ne faut point serrer pendant la pluye, autrement si les feuilles sont humides en serrant, elles deviendront en peu de temps sales, & vilaines à cause de la poudre qui s'arrêtera dessus; toûjours faut-il les arroser une bonne fois, aussi-tôt qu'on les a arangés dans la serre, comme nous avons dit cy-dessus dans le Chapitre huitiéme, où nous avons aussi amplement parlé des arrosemens, qui sont à faire déhors.

Il n'est pas necessaire de répeter icy, qu'il faut avoir de tres-grands soins, tant pour empêcher que le froid ne pénétre dans la serre, que pour ouvrir les fenêtres, dés

dés qu'il fait un beau Soleil : il en faut avoir aussi pour empêcher le dégât des rats, & des souris ; nous en avons assez parlé en traitant des conditions d'une bonne serre.

Il reste seulement à dire, que nécessairement il faut laisser quelque espace entre la muraille, & les caisses, soit pour empêcher que les branches ne touchent au mur, & par conséquent ne s'y gâtent, soit pour pouvoir de temps en temps visiter chaque Arbre, & l'arroser, s'il est besoin ; il reste encore à dire que, si on a une serre assez grande pour y pouvoir faire deux rangs d'Arbres, & y ranger avec ornement, & symmétrie tout ce qu'on en a de toutes façons, en sorte qu'on y puisse laisser une allée au milieu, pour joüir en se promenant de la beauté des Arbres serrez, il reste, dis-je, seulement à dire, qu'il est tres à propos de s'étudier à le faire, & à embélir le lieu par plusieurs vases pleins de fleurs de la saison, par quelque figure ronde, & enfoncée, qu'on peut faire en face de la porte, par l'arrangement de petits Arbres, & Arbustes au dessus des grands, par l'élevation même des grands sur quelques billots, comme sur autant de pieds d'estaux, afin de cacher autant qu'on peut les murailles ; & cela étant on cachera ensuite ces billots avec des vases, ou de petites caisses, en sorte que le lieu quel qu'il soit paroisse plein, & touffu : les Citronniers, les Limes, les Jassemins, les Mirtes, les Lauriers-Thins, les Lentisques, quelques Lauriers-cerises, & une infinité de simples sont tous propres pour cela ; cette diversité de feuillages réjouït, mais pour ce qui est des Grenadiers, & des Lauriers-rose, la figure dépouillée des premiers fait peur, & fait même mal juger des Orangers, & les petites feuilles pointuës, & grisâtres des seconds déparent en quelque façon le reste du théâtre.

Je demande aussi autant qu'il est possible, que mettant déhors ce qui étoit si bien rangé dedans, on le dispose de maniére qu'il s'en fasse une figure agréable, pour servir de décoration à l'endroit où on vient de l'exposer ; & je veux sur tout que, s'il est possible, on fasse en sorte que dans cette disposition la veuë en soit agréablement surprise, & même trompée en ce que le nombre paroisse plus grand, qu'il n'est en effet.

Nous avons, ce me semble, assez parlé de la figure des Orangers, de leurs fleurs, de leurs feuilles, & de leurs jets ; disons présentement un mot des fruits pour marquer ceux qui sont les plus à souhaiter, en quel temps il en faut conserver, & en quel temps il les faut cueïllir.

CHAPITRE XII.

Des fruits des Orangers, & Citronniers.

TOutes les Oranges sont douces, ou aigres, ou aigres-douces, c'est à dire mêlées d'aigreur, & de douceur ; les aigres sont pour les sauces, les autres sont pour manger cruës, ainsi que d'autres Fruits : dans la premiére classe il y en a de douçâtres, & pour ainsi dire fades, qui par conséquent sont désagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut ; les meilleures des douces sont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre sorte de grosse Orange à écorce fine qui viennent des Indes ; les petits Orangers de la Chine sont aussi fort agréables.

Dans la classe des Orangers aigres, les Bigarades sont les meilleures, les plus belles, & les plus considerables; celles des Orangers qu'on appele Riche-dépoüille, & celles des Orangers communs, soit greffez, soit sauvages, sont aussi fort bonnes.

Il y a des Orangers, dont les fruits ont l'écorce extrémement grosse, & épaisse, ceux-là ont fort peu de jus; il y en a donc l'écorce est cornuë, & bossuë comme celles des Bigarades; il y en a enfin donc l'écorce est douce, fine, & déliée.

Les bonnes Oranges à laisser nouër sont celles qui viennent sur les jets de l'année, & fleurissent dans la fin de Juin, ou jusqu'à la my-Juillet; je n'estime pas qu'il en faille guére laisser de celles qui viennent des jets de l'année précédente, aussi-bien sont-elles fort sujettes à tomber sans pouvoir venir en grosseur.

Il n'en faut guére laisser deux ensemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de grossir les unes & les autres, que parce que leur pesanteur est capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges noüées en Juin, ou Juillet ne sont d'ordinaire bonnes à cueïllir que quatorze, ou quinze mois aprés, & c'est pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feuilles de l'Oranger nommé Cederat ont le même goût, que l'Orange même, & pourroient contribuër à faire de la limonade.

Parmy les Citronniers, & Limiers il y a des differences de douceur, & d'aigreur aussi-bien que parmy les Orangers.

Il y en a aussi parmy les Poncyres, & à l'égard des uns, & des autres il y a à dire toutes les mêmes choses, que nous venons de dire pour les fruits des Orangers.

CHAPITRE XIII.

Des Orangers, & Citronniers en pleine terre.

Puisqu'il est vray que les Orangers, & Citronnniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds, & temperés, & que ce n'est que par artifice qu'on en éleve en pots, ou en caisses dans les climats qui sont sujets à de grands Hyvers; il s'ensuit que ces sortes d'Arbres ont plus de disposition à réüssir de la premiére façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtez prendre beaucoup de nourriture, que de la seconde, où ces mêmes racines étant reduites en tres-peu d'espace, & étant pour ainsi dire en prison, & entourées d'un air capable de les gâter, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter, & cultiver, il n'y a point d'autre mystere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers: tout l'embaras qui est à essuyer pour cela, ce sont les couvertures d'Hyver, lesquelles, outre qu'elles doivent être si bien-faites, & si épaisses, que le froid ne les puisse pas pénétrer, sont encore susceptibles de tres-grands agrémens par déhors, quand des gens habiles, propres, & éclairez en prennent soin; ce qu'on voit, & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon peut servir de régle, & d'instruction à ceux qui seront en état de le pouvoir imiter.

Fin du Traité des Orangers.



TABLE DES CHAPITRES
Du Traité des Orangers.

CHAP. I. DE *la grande facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.* page 275
Chap. II. *Des conditions d'une bonne serre,* 277
Chap. III. *Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers,* 279
Chap. IV. *De la composition des terres propres à encaisser des Orangers, Citronniers. &c.* 280
Chap. V. *De la maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la manière de les greffer, & de la première culture qui est à faire à ceux, qu'on nous aporte tout de nouveau des pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait aporté tous dépoüillez, & sans mote, soit qu'on les ait aporté en mote, & avec quelques feuilles,* 281
Chap. VI. *De la grandeur & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses pour être bonnes,* 288
Chap. VII. *Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons,* 290
Chap. VIII. *De tout ce qui regarde la manière, & l'usage des arrosemens.* 296
Chap. IX. *Des inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres,* 300
Chap. X. *De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux, qui ont été long-temps négligez, ou mal conduits, ou même gâtez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux, agréables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains, & bien vigoureux,* 304
Chap. XI. *De ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre. Du temps qu'on les doit serrer, & du temps qu'on les doit sortir De ce qui est à faire en les entrant, & en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres,* 315
Chap. XII. *Des fruits des Orangers, & Citronniers,* 317
Chap. XIII. & dernier, *Des Orangers, & Citronniers en pleine terre,* 318

Fin de la Table des Chapitres du Traité des Orangers.





REFLEXIONS SUR QUELQUES PARTIES DE L'AGRICULTURE

PREFACE.

LA même application, qui m'a fait connoître les défauts de Jardinage, que j'ay cy-devant expliquez, & ausquels j'ay tâché de remedier; la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques observations sur les plantes, & quelques meditations sur la Physique; & comme ces observations & meditations sont le veritable fondement, & la preuve essentielle de mes instructions, j'ay cru, qu'aprés les avoir reduites en un traité particulier, sous le titre de Reflexions, je devois aussi les donner au public.

Il se pourra bien faire, qu'elles ne seront pas au goût de quelques-uns de nos Philosophes, m'a pretention seroit trop grande, si elle, alloit jusqu'à vouloir plaire à tout le monde, mais peut-être que parmy les habiles gens

de nôtre illustre siécle il y en aura quelqu'un, qui trouvera icy de quoy porter ses grandes lumieres plus avant, que je n'ay sceu pousser ma petite capacité; & c'est ce que je souhaite passionnément, & que je croy méme avoir raison de devoir esperer, parce qu'en effet m'étant si fortement apliqué depuis plusieurs années à penetrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques secours capables de perfectionner la culture de nos Jardins; il n'est point possible ce me semble, que mon travail paroisse entierement inutile, & infructueux, & que par consequent la sincerité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'aprobateurs; on sera sans doute content de la bonne foy, avec laquelle j'auray ingénument declaré l'ordre & le progrez de mon étude, avec la foiblesse, & les bornes de mon raisonnement; il n'en faut pas davantage à mon ambition pour la satisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit, qui a été le premier à réveiller ma curiosité, & à m'inspirer le dessein de faire des reflexions.

CHAPITRE PREMIER.

Reflexion sur les deux états differens, où paroissent les Arbres fruitiers eu égard à la difference des deux saisons l'Automne, & le Printemps.

Frigidus, & sylvis Aquilo decussit honorem. *Ovid.*

Turpis sine gramine campus, & sine crine caput, & sine fronde nemus. *Idem.*

AVoir les Arbres fruitiers sur la fin de l'automne, quand ils viennent d'être dépouillez de l'ornement de leurs fruits, & de leurs feüilles; enforte qu'ils sont réduits à ne donner plus pour ainsi dire aucun signe de vie, & à voir pareillement ceux, qui ont été plantez tout de nouveau, qu'on prendroit moins pour de veritables Arbres, que pour de simples marques d'alignements: il semble dans la verité, que les uns & les autres soient tellement dépourveus du principe de vegetation, qu'il ne leur reste pas la moindre esperance de ressource.

Mais aussi à considerer à l'entrée du Printemps, & les vieux & les nouveaux, quand de tous côtez ils commencent, ou à fleurir, ou à pousser des bourgeons, & des branches, ne semble-t-il pas, que ce soit une espece de resurrection, qui leur arrive, ou qu'ils n'ayent jamais été dans l'état pitoyable, ou nous venons de les considerer.

Deux choses, qui seroient sans doute infiniment surprenantes, aussi bien que tant d'autres, que nous voyons, tous les jours, si elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & si nous n'estions pas autant accoustumez que nous sommes à ces sortes de miracles continuëls: toutesfois il ne se peut que quand on se met à les regarder avec attention, on n'en soit grandement ébloüy, & qu'on ne devienne en même temps curieux d'en rechercher la cause, & les raisons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'est ce me semble une belle matiere à faire deux reflexions importantes, & curieuses. La premiere pour connoître d'ou vient cette cessation d'action, qui est cause, que tout d'un coup ces Arbres paroissent morts, quoy qu'ils ne le soient pas: Et la seconde, pour juger comment se fait ce changement si merveilleux, qui quelques mois aprés les remet

met en train d'agir tout de même qu'auparavant; en sorte que les vieux plantez deviennent en peu de temps aussi beaux que jamias, & à leur imitation les jeunes produisans d'un costé beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement que, bien loin d'estre ce qu'ils paroissent, ils sont demeurez Arbres veritablement vivans; mais toûjours avec cette sujétion aux vicissitudes de la nature, & pour les uns, & pour les autres, que comme l'Automne & le Printemps reviennent tous les ans chacun à leur tour, il se fait aussi tous les ans dans les Jardins comme autant de changemens de téâtre, & de scenes nouvelles. Ces Arbres à la premiere rigueur des gelées rentrent veritablement dans le même état de désolation, d'ou nous les avons déja veu sortir; mais aussi dés que le temps se radoucit au renouveau, paroissans comme victorieux de l'ennemy, qui les avoit en quelque façon détruits, ils se representent à nos yeux, avec ce même éclat, & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmez.

Pour expliquer avec plus de netteté ce que je pense sur ces états si différens de nos Arbres: j'ay crû ne le pouvoir mieux faire, qu'en me servant de comparaisons simples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoy je me represente icy un Arbre artificiel, de quelque matiere solide qu'il puisse estre, par exemple de fer, ou de cuivre: je me le figure droit sur son pied, & representant un Arbre veritable par le moyen des differens tuyaux, qui le composent, le plus gros servant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un coté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me represente aussi ces tuyaux remplis de lait, soit en toute leur étenduë, soit seulement dans une partie.

Cela posé je conçois icy cette liqueur calme & pacifique dans sa consistance naturelle, n'occupant de place, qu'à proportion de sa quantité ordinaire, & n'en occupant jamais plus dans une heure, que dans une autre, & cela seulement pendant tout le temps qu'il n'est point parvenu de chaleur étrangére jusqu'au voisinage de ces tuyaux; mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de piés, soit par une des extrémitez, soit par le milieu du corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il se fait aussitôt de l'émotion dans cette liqueur, si bien que se rarefiant, comme disent les Philosophes, ou boüillonnant, & se gonflant comme le vulgaire le peut dire, elle vient aussi-tôt à s'élever plus haut que de coûtume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant; en sorte que, si quelques parties de ces tuyaux estoient vuides, cette liqueur montant, à mesure que sa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou si les tuyaux étoient entierement plains, la liqueur se répend en dehors par les extrémitez; jusques-là même que, si elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & se fait passage pour sortir des lieux ou elle ne peut pas se contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'écume par les extrémitez, d'abord qu'il commence à brusler, peut, ce me semble, representer assez visiblement ce que je viens de proposer.

Or il est certain, que si en sortant cette liqueur de lait ainsi rarefiée avoit le don, ou la faculté de devenir solide, elle produiroit, ou plûtôt elle se-

roit convertie en quelque eſpece de corps nouveau, qui ne diſcontinuëroit point de croiſtre, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée, & devenuë ſolide, il s'en ſubſtitueroit une autre toute pareille ; ſi bien qu'arrivant à celle-cy une chaleur telle qu'à la precedente, il en ſortiroit auſſi inſenſiblement une ſuite ordinaire d'autres effets à peu prés ſemblables.

Je pretens icy que les tüyaux repreſentent l'écorce des Arbres, & que la liqueur pacifique dans ces Tüyaux repreſente l'état, ou eſt pendant l'Hyver la ſeve dans les Arbres: (la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les effets naturels de la chaleur, avoit épaiſſi cette ſeve, & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir ſon impreſſion ordinaire, elle eſtoit reſtée comme immobile, je veux dire ſans aucune apparence d'action.)

Le feu réchauffant ces Tuyaux, & au travers de leur ſolidité réchauffant cette liqueur renfermée repreſente l'air, & la terre échauffées, & échauffans auſſi-tôt le corps des Arbres veritables.

Voicy ce me ſemble l'ordre & la ſuite de cette operation merveilleuſe, qui ſe fait au Printemps. L'air eſt le premier à ſe reſſentir de cette chaleur par la réflexion des rayons du Soleil, & en même temps d'un coſté l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voiſine des racines de ces Arbres ſe trouvent penetrées de cette chaleur, l'une & l'autre échauffées communiquent auſſi-tôt ce quelles ont receu de chaleur à toutes les parties de la plante, qu'elles tiennent renfermées.

La ſeve donc répanduë dans toutes les parties des Arbres, & particulierement entre le bois & l'écorce, qui eſt le lieu ou elle fait ſa réſidence, & ſa fonction principale, & ou elle avoit eſté en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle eſtoit exempte de toute ſorte d'agitation, cette ſeve, dis-je, ne ſent pas plûtot au Printemps les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant à ſe mouvoir dans ſon lit, & pour ainſi dire, à boüillonner en ſoy-même elle s'étend, & cherche auſſi-tot à ſe donner plus de place qu'elle n'en occupoit, ſi bien qu'eſtant ainſi agitée, & continuant à ſe gonfler, ou rarefier, à meſure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle ſe pouſſe vers toutes les extrémitez de l'Arbre, pour ſortir des lieux, ou déſormais elle ſe trouve trop étroitement ſerrée : c'eſt ainſi qu'elle commence d'entrer en Action.

Mais ſon premier mouvement, ou ſa premiere action commence à paroître vers les extrémitez de dehors, qui ſont pour lors les premieres échauffées comme plus voiſines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelques temps aux parties, qui eſtant renfermées dans la terre, & par conſequent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres à reſſentir l'impreſſion de la chaleur.

Or par tout ou cette ſeve agitée peut parvenir, elle fait auſſi-tôt paroître ce qu'elle ſçait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la conſiſtance, & de la ſolidité à tous les endroits ou elle ſe fait des iſſuës.

Ce qui à la verité eſt infiniment difficile, & à comprendre, & à expliquer, tant à cauſe des allongemens, quand il n'y auroit qu'à conſiderer en ſoy, & dans la liaiſon imperceptible, qui ſe fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qu à cauſe principalement de cette juſteſſe de productions

ons reglées & simetriques, qui sont observées dans l'étenduë de chaque branche ; car enfin sur toutes on voit des feüilles tenans à des yeux, qui sont espacez avec un ordre perpetuel & immanquable ; ainsi celles de certaines plantes les ont toûjours diametrallement opposez, & celles d'autres plantes les ont simplement en forme de degrez inferieurs les uns aux autres : il y en a qui de distance en distance ont des nœuds, qui separent la partie basse d'avec la partie haute, en sorte qu'on pourroit dire qu'elles ne sont que contiguës les unes aux autres, comme on voit à la Vigne, au Figuier, au Sureau, &c. & par tout que n'y a-t-il pas à admirer, pour l'origine des Fleurs & des Fruits, pour les differences de couleur, de gout, de figure, de senteur, &c. pour la diversité des feüilles, écorces, &c.

Suivons autant que nous pourrons le fil des actions de cette seve échauffée, nous avons déja dit que ses premiers effets à l'entrée du Printemps sont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre, qui sont exposées à l'air, parmy lesquelles nous avons la tige, & nous avons les branches, dont les unes sont grosses, & les autres menuës; voicy à mon sens qu'elles sont les operations de la seve pour chacune d'elles.

Les foibles & menuës, comme ayans l'écorce plus mince & plus déliée, sont plus aisément penetrées, que celles qui sont plus fortes & plus materielles ; & voilà pourquoy ces menuës, & particulierement les boutons à Fruit, qu'elles soûtiennent, sont comme les avans-coureurs de l'arrivée du Printemps ; ce qui paroit sur tout à l'égard de tous les Fruits à noyau, dont les boutons ont esté achevez de former au dernier déclin de seve de l'année precedente.

La premiere action de la seve aboutit icy à enfler aussi-tôt ces boutons à Fruit, & peu de jours aprés à les épanoüir, & enfin si la rigueur du temps ne s'y oppose, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit noüer ces Fruits, qui aprés avoir esté l'objet de l'esperance & de l'inquietude des Jardiniers, les doivent combler de plaisirs & recompenser des dépenses, & des Fatigues passées.

Pour ce qui est des yeux ordinaires, qui se trouvent sur ces petites branches, & particuliérement en Fruits à pepin, la seve en allongera peut-être quelqu'un vers l'extrémité, ou se fait son principal effort; & entrant sagement dans les autres, qui sont le long de la branche, elle y commence en même temps par tout de petites feüilles, & commence en quelques-uns des boutons à Fruits pour le temps à venir : elle continuë même d'y achever pour les Printemps, suivant ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancez dés l'année precedente.

A l'égard de la tige, & des grosses branches la premiere action de la seve qui au sortir de l'Hyver a esté échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce temps-cy à y allonger d'abord les yeux, qu'elle y rencontre tous formez, & à y commencer en effet de nouvelles branches, & souvent même quelques boutons à fruit, sans qu'il y soit encore venu aucun secours de la part des racines. C'est pourquoy la plupart des branches coupées, & des Arbres plantez de nouveau paroissent au Printemps pousser quelque peu, & donner de certaines marques de vie, sans que, pour ainsi dire, ils soient encore veritablement vivans : ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous rasseurent de rien

pour la reprise des Arbres, à moins que du côté du pied, ou est le principal nœud de l'affaire, & la plus grande difficulté, il ne s'y fasse ensuite de bonnes racines nouvelles; c'est icy le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus considerables, que pour ces petites productions, qui se font du costé de l'air.

Voyons ce qui se passe dans l'autre élement, d'abord que cette même chaleur du Printemps en a temperé le froid naturel, & que la terre échauffée à communiqué sa chaleur aux anciennes racines.

Nous devons concevoir & estre persuadez que, comme la seve estant agitée dans la tige & dans les branches ne peut se contenir dans la place qu'elle occupoit, estant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut absolument s'y contenir; & que comme le premier mouvement de séve a paru dans les petites branches, devant que de paroistre sur les grosses, le même ordre de mouvement se pratique à l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui sont plus grosses: la seve donc venant icy dans son gonflement à rompre l'écorce, qui la renfermoit, elle en sort par toutes les issuës qu'elle est capable de s'y faire; & pour lors de liquide qu'elle estoit devant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi bien dans la terre, qu'elle l'est devenuë en sortant du costé de l'air; elle prend dans terre l'estre, la forme, & la nature de racines, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feüilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

CHAPITRE II.

Réflexion sur l'origine, & sur l'action des racines.

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante operation des vegetaux, c'est à dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de sçavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere molasse, & fluide, & que même elles demeurent en ce même estat pendant les premiers jours de leur allongement; mais quelque temps aprés cette blancheur qui sent pour ainsi dire l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeastre, comme si elle representoit l'âge viril, & c'est en effet le temps de la grande action de ces racines: enfin aprés quelques années il succede une autre couleur terne & noirastre, qui marque justement l'âge décrepit; aussi est il vray, que telles racines n'estant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes, & pernicieuses, on pourroit peut-estre assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expedient de les arracher au plûtost, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmitez, tout de même aussi ne sçauroit-on trop tost décharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent à languir: nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De

De ces premieres racines qui se font, il y en a de foibles, c'est à dire de menuës, & il y en a de fortes, c'est à dire de grosses; celles qui naissent menuës, & qu'on appelle chevelu, viennent communement de l'extrêmité d'autres menuës, & ne changent gueres jamais de condition, ny de classe; elles demeurent d'ordinaire toûjours menuës & foibles, chaque racine n'agissant qu'à proportion de la force, ou de la foiblesse dont elle se trouve en naissant; & on peut dire avec verité que ces menuës sont de miserables ouvrieres, & de peu de durée: aussi quelque faveur, & quelque protection qu'elles ayent auprés de la plûpart des Jardiniers, si je les honore quelque peu pendant qu'elles sont dans le sein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en sont dehors, c'est à dire quand les Arbres sont arrachez & que j'en fais des plans nouveaux, je tâche de justifier mon procedé à l'endroit ou je traite à fond cette matiere.

A l'égard des racines qui naissent grosses, c'est à dire fortes, & bonnes, & provenantes d'un principe vigoureux, car elles ne sçauroient provenir d'un qui soit foible, celles-cy sont pour ainsi dire le nerf principal des Arbres; ce sont elles qui en s'allongeans, & se grossissans fournissent incessamment de la matiere propre à monter dans tout le corps de l'Arbre soit pour produire de nouveau, soit pour allonger, & grossir les nouvelles productions qui se font du costé de l'air; & c'est à de telles racines qu'on est particulierement obligé, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit icy sçavoir que nous avons de certaines Plantes, ausquelles ce qui sort en branche, par la raison qu'il est sorti sur la tête, seroit sorti en veritables racines, si la partie qui leur a donné naissance, s'estoit trouvée couverte de terre; & c'est ce qui s'appelle marcoter, ou provigner: reciproquement ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il est sorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il estoit sorti d'une partie exposée à l'air: plust à Dieu que telle facilité de faire racines en marcotant fust commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres, aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuier, de Coignassiers, de Groiseliers, de Mirte, &c. Les avantages que nous en tirerons seront d'un raport, & d'une commodité infinie; c'est une verité qui n'a pas besoin de grande déduction, pour estre confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajoûter est, que si parmy les ouvertures, que la rarefaction fait dans la racine, il s'en trouve quelque-une tournée du costé supérieur de la terre, au lieu d'estre comme les autres tournée vers la partie inférieure, ou au moins orisontalle; en tel cas au lieu de racines nouvelles il se fera des rejettons d'Arbres nouveaux: cette observation n'est pas moins asseurée que la precedente; & je trouve si difficile à expliquer, d'ou vient que des ouvertures, qui ne sont differentes que par leurs situations, fassent cependant des effets si differens, que j'avouë de bonne foy n'avoir pû parvenir à en rendre aucune raison capable de me satisfaire.

Je reviens à la production de nos racines, & je dis qu'à l'égard de l'alongement, & de la grosseur des branches on peut bien aisement s'imaginer d'ou vient la matiere qui les fait, & cela par la comparaison d'un ruisseau

ſeau qui s'allonge, ſe groſſit, & ſe fortifie à meſure que la ſource de la fontaine, d'où il tire ſon origine, luy produit abondance d'eaux nouvelles; car c'eſt ainſi que la ſeve venant inceſſamment des racines aux parties ſuperieures de l'Arbre y eſt employée pour la facture merveilleuſe de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaiſon materielle, qui repreſente au moins groſſierement, comme quoy ces racines ſont naiſſantes, & agiſſantes en même temps, & ſur tout à l'égard des Arbres qui ſont nouveaux plantez: il eſt certain que juſqu'à preſent je n'en ay pû imaginer aucune: je craindrois de profaner la maniere d'etre des Anges, ſi j'oſois en tirer quelque paralelle, pour m'expliquer plus intelligiblement: car en effet, comme ces eſtres ſpirituels agiſſent avec toute la perfection poſſible dés le premier moment que la création leur a donné l'étre, auſſi ces racines nouvelles ne ſont pas plutôt ſorties de la vieille, qu'elles agiſſent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment que commence leur être, elles contribuent à s'augmenter elles-mêmes de groſſeur, de longueur & de nombre: elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles ſoutiennent, augmente pareillement de groſſeur, de longueur, & de multiplicité de branches & de fruits; & enfin au grand étonnement de l'eſprit humain elles font & tout d'un coup, & d'une même action leur propre bien, & le bien de tout l'Arbre.

La premiere partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la rarefaction vient de ſortir de la vieille, s'eſt non ſeulement employée à nourrir tant elle-même que l'Arbre d'où elle dépend, mais a contribué au même inſtant à faire ſortir immediatement à ſon extrémité une ſeconde partie de racines toute ſemblable à elle-même, pour ſervir, à l'alongement, & à la groſſeur d'elle, qui eſtoit la premiere partie: enſorte que de ces deux parties jointes enſemble cette racine en devient, & plus groſſe, & plus forte, & plus longue; & ce qui eſt admirable, cette ſeconde partie, qui doit ſa naiſſance à la premiere, contribuë à ſon tour à nourrir & fortifier cette premiere; & par un enchainement d'actions toute ſemblables, ces deux parties de racines enſemble devenuës plus fortes, & plus capables d'agir, en produiſent à leur extrémité une troiſiéme ſi bien liée, ſi unie, & ſi étroitement incorporée avec les deux precedentes, qu'on ne ſçauroit plus les démêler l'une d'avec l'autre; les trois parties enſemble ne faiſans plus qu'un ſeul corps de racines plus vigoureux dans ſon action, qu'il n'eſtoit un moment auparavant.

Et aprés que, pour ainſi dire, ces deux premieres parties ont donné l'eſtre à cette troiſieme, elles reçoivent reciproquement d'elle le même ſecours, que la premiere ſeule avoit receu de la ſeconde; & ainſi en augmentant à tous momens de parties nouvelles à l'infiny, elles ſe pretent & ſe rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faiſans vivre & ſubſiſter font encore, comme nous avons dit, vivre & ſubſiſter toutes les parties de cet Arbre.

Je ne ſçaurois, à dire le vray, aſſez clairement comprendre ce miracle perpetuel de la nature dans les vegetaux, je vois bien que par le moyen de la rarefaction on peut comprendre à peu prés l'eſtre des premieres parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naiſſance, & de leur

origi-

origine ; mais en qualité de racines animées, & de racines agissantes, je trouve une difficulté tres-grande à bien comprendre leur action si subite, soit à l'égard de la premiere, & de la seconde partie, soit consequemment à l'égard de toutes les autres ; car enfin ces racines naissantes ne demeurent pas un moment inutiles, à moins que par quelque accident imprevû elles ne viennent à mourir ; & pour lors la mort de l'Arbre s'ensuit inhabitablement.

L'action qui se fait dans le flambeau qu'on allume, n'auroit-elle point quelque raport à celle qui se fait icy dans la premiere production de ces racines ? & n'en pourrions nous point tirer quelque secours pour l'intelligence de ce premier point de nostre vegetation ? En effet ce flambeau demeureroit inutile, & sans aucune action dans la place qu'il occupoit, jusqu'à-ce que luy ayant esté communiqué d'ailleurs un peu de premier feu, & de premiere flamme, il s'est en même temps trouvé en estat de commencer de luy-même à bruler & à éclairer ; ce premier feu & cette premiere flamme s'estant aussi-tost augmentez eux-mêmes, par leur propre operation.

Ainsi l'Arbre dans la terre demeuroit inutile, & sans aucun mouvement de vegetation, jusqu'à-ce que par un secours étranger, c'est à dire par l'effort de la rarefaction, son principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extrémitez de celles qui luy estoient restées, il a commencé en même temps de faire toutes les fonctions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'estant aussi-tost augmentées & accrués par leur propre operation.

Et comme l'augmentation du premier feu, & de la premiere flamme de ce flambeau est provenuë, de ce que leur action ayant fondu necessairement une plus grande quantité de la matiere voisine, qui est propre pour leur entretien, elle a fourny par là une plus grande nourriture nouvelle à l'un, & à l'autre, & par consequent les a rendus plus capables d'agir chacun à leur maniere.

Tout de même nostre premiere racine estant animée par le secours, qui l'a produite, elle a commencé de s'augmenter elle-même, à mesure que preparant par son action necessaire une plus grande quantité de seve nouvelle, & devenant par là plus forte & plus vigoureuse dans cette meme action, elle a produit une plus grande quantité d'autres racines, par le moyen desquelles cet Arbre est devenu generalement plus beau, plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans nostre flambeau, c'est la plus grande chaleur, qui fond la plus grande quantité de matiere combustible, nous voions ensuite que cette matiere estant fonduë, elle sert à augmenter cette même chaleur, par qui, de solide qu'elle estoit, elle a esté renduë liquide, si bien que la chaleur estant augmentée, elle a davantage de force pour mieux subtiliser la matiere, sur qui elle agit, c'est à dire, pour la convertir en vapeurs & exhalaisons plus subtiles, & par consequent plus propres à faire une plus grande flamme ; la flamme augmentée augmente reciproquement la chaleur, par qui elle est produite, & ainsi c'est une maniere de circulation, qui se fait ici entre la chaleur, la flamme, & la matiere combustible.

Et comme à proportion que les flambeaux agissent sur une plus grande quantité de matiere, à proportion aussi éclairent-ils mieux; ainsi à proportion que nos Arbres font de meilleures racines, & en plus grande quantité; à proportion aussi produisent-ils plus de branches, & sont en estat de vivre plus long-temps.

C'est pourquoi comme les Arbres de plein vent font une plus grande quantité de racines que les Arbres d'Espalier, parce que ceux-là en produisent tout au tour de leur circonference, au lieu que ceux-ci n'en peuvent faire qu'au tour de la moitié. De là vient que d'ordinaire la grandeur, la grosseur, & la durée des Arbres de plein vent surpassent de beaucoup celles des Arbres d'Espalier.

Et quoi que le principe de vie, qui fait agir ces racines, soit au commencement le même dans l'un, que dans l'autre, ainsi que le feu qui a alumé un grand flambeau, est le même que celui qui en a alumé un petit; cependant ce principe de vie paroist se fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins; comme si, à mesure que chaque racine commence d'estre, elle devenoit en quelque façon un agent particulier: en sorte que se servant avantageusement du secours qu'elle a receu, & quelle continuë de recevoir du principe de vie, sans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureusement, & augmente veritablement sa capacité d'agir, à proportion qu'elle devient plus grosse, plus longue, & multipliée: c'est ainsi que le premier feu & la premiere flamme du flambeau, sont fortifiez par la nourriture nouvelle, qu'ils se preparent en augmentant à tous momens & leur chaleur, & leur lueur; mais veritablement plus dans le grand, & moins dans le petit, avec cette difference pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette premiere flamme perissent tous deux en même temps que la premiere matiere, qui en leur donnant l'être s'est consommée, & pour ainsi dire anéantie; au lieu que le principe de vie de nos Arbres subsiste toujours, quand même ils viennent à perdre une partie de ces racines, par le moien desquelles nous leur avons veu faire de si grands progrez pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étenduë.

Il faut donc convenir necessairement comme d'une verité tres constante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui soutenant l'effet de cette rarefaction, soutient en même temps & l'être, & l'action de ces racines naissantes: il faut que ce soit ce principe interieur, qui cooperant avec chacune d'elles dans l'emploi que la nature leur a imposé, aide chacune à faire ce qui leur seroit impossible sans son secours, & par consequent c'est ce principe seul, qui fait que ces racines seules sont capables d'attirer, ou de recevoir.

J'expliquerai cy-aprés ce que je pense sur ce grand problême de l'action des racines: je me contenterai presentement de dire qu'il y a tres-peu de ces racines, qui puissent agir toutes seules quand une fois elles ont esté separées de l'Arbre, avec lequel elles ont pris naissance; je dis simplement separées, car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en sçache point qui soient capables de reprendre & d'agir; & partant si les racines d'Orme, de Rozier, de Vigne, de Figuier, de Framboisier, &

de

de quelques autres Arbustes infiniment vivaces se peuvent vanter de produire quelquesfois ; en sorte que de la partie de leur extrémité, qui ne tient plus à cet Arbre, duquel elles estoient les membres principaux, il en naisse des Ormes, des Roziers, de la Vigne, &c. il est certain que c'est un privilege singulier, qui leur est uniquement accordé, si bien qu'on en sçauroit tirer de consequences generales pour le reste des Arbres & des Plantes; c'est donc un principe de vie, qui dans chacune fait agir leurs racines, & donne la derniere perfection à ce qu'elles ont esté capables de faire.

Il faut même avoüer, qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrez de difference d'Arbre à Arbre, aussi-bien qu'il y en a de fond de Terre à fond de Terre : la chaleur du Soleil estant égale dans son principe, échauffe par exemple également un petit quartier de Terre également bonne, & également exposée, & échauffe aussi également tous les Arbres qu'on y a plantez ; & cependant, quoi qu'ils parussent tous bien conditionnez, quand on les y a mis, on en voit tel qui pousse de tous côtez, avec vigueur, & tel autre qui n'y fait rien du tout, ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent regulierement venir d'ailleurs que de la part de la Terre ; nous l'avons supposée avec toutes les bonnes qualitez qui lui sont necessaires; & que le Soleil, qui agit également, ne peut recevoir aucun reproche de son côté.

Les Arbres plantez agissent donc dans la Terre premierement par leur principe de vie ; puisque c'est lui, qui estant animé par la chaleur, fait que les vieilles racines en produisent de nouvelles, à l'action desquelles ensuite chaque Arbre est obligé de la nourriture, qui le fait subsister & croistre. L'usage a établi de donner à cette nourriture le nom de seve, & ainsi ce sera le terme, dont nous continuërons de nous servir plus ordinairement, quand nous parlerons cy-aprés de cette matiere.

CHPITRE III.

Réflexions sur la nature de la Seve.

DEvant que de faire entendre, ce que c'est à mon sens que cette seve, laquelle on pourroit dire estre à l'égard des plantes, ce que le chile, ou le sang sont à l'égard des animaux: comme en effet l'eau dans les entrailles de la Terre est à l'égard de ces mêmes plantes, ce que les alimens dans l'estomac sont à l'égard de ces mêmes animaux: il est à propos de remarquer, que côme le propre de la Terre est de servir à la production & nourriture des vegetaux, parce qu'elle a en soy l'esprit, ou la qualité de fecondité necessaire pour de tels ouvrages aussi est-il vray qu'elle n'en sçauroit faire la fonction, à moins qu'elle ne soit raisonnablement humectée; c'est ainsi par exemple que le Sené, qui a une qualité purgative, ne la sçauroit exercer si ce n'est par le moyen d'un peu d'eau, ou d'autre liqueur, dans laquelle on l'infuse, & à laquelle cette infusion la fait communiquer; mais aussi tout de même que cette qualité purgative devient presque inutile, si la quantité d'eau est excessive à proportion de la quantité du Sené, tout de même nostre Terre deviendra infertile, & pourrissante pour les

Arbres fruitiers, aussi bien que pour la plupart des plantes, si elle est en quelque façon néïée d'eau; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas excessivement, la trop grande abondance luy est aussi préjudiciable, que la trop grande disette le peut estre.

A l'égard de cette disette d'eau, il est vray aussi de dire qu'elle n'est jamais dans la Terre que la stérilité ne s'y trouve inseparablement: c'est pourquoi tout ce qui s'appelle bonne terre, est d'ordinaire accompagnee de toute sorte d'humidité, qui n'est autre chose que de l'eau veritable répanduë dans toutes les parties de cette Terre: ce sont pour la plupart les pluies, & les neiges, les ruisseaux, & les fontaines voisines, & quelquesfois les arrosemens artificiels qui la fournissent & la supléent; & comme cette eau par sa pesanteur penetre au travers de toutes les parties de la Terre, elle devient, en terme de Philosophes, imprégnée du sel nitre de cette Terre, c'est à dire du sel de fecondité, ou en terme de Jardiniers, elle devient assaisonnée des qualitez de cette Terre, jusqu'à en prendre le goût quel qu'il puisse estre, en sorte même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit: l'experience des vins qui sentent le terroir, aussi bien que de beaucoup de fruits, qui le sentent pareillement, nous confirment assez cette verité.

Une partie de cette humidité, avec tout cet assaisonnement sensible, ou insensible, sert à faire des mineraux & des fontaines; & une partie, comme nous avons déja dit, sert à la production & nourriture de mille sortes de vegetaux: celle-ci dans chaque Terre est originairement d'une substance égale pour toute sorte d'Arbres & de plantes, & n'est en effet que cette eau, dont nous venons de parler, mais elle se trouve en un moment tres-differente & de couleur, & de goût, & de consistance, d'abord que par l'action des racines elle est entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a cessé d'y estre de l'eau pure & simple.

Car premierement, de liquide qu'elle estoit, devant que d'entrer dans ces racines, elle devient ensuite par succession de temps presque toute solide, & pour ainsi dire métarmorphosée, soit en nature de fruits & de feüilles, soit en nature de bois, d'écorce & de moëlle, & y fait un corps plus, ou moins dur & serré, selon qu'il convient plus ou moins à la destinée de chaque fruit, de chaque Arbre, & de chaque plante en particulier.

C'est ainsi peut-étre que la simple rosée répanduë sur certaines fleurs des Jardins & des Prairies se trouve changée partie en Miel, partie en Cire, & partie en matiere de petites logettes, d'abord que nos Abeilles, l'ayant ramassée avec leur industrie ordinaire, l'ont façonnées en elles mêmes, suivant les talens qu'elles ont receu de la nature.

Cette solidité nouvelle, qui survient à la seve, ne feroit-elle point un effet singulier, qu'on pourroit assez à propos attribuer à la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans les bois; l'une & l'autre sont vray-semblablement composées des parties les plus grossieres de cette seve, & il semble qu'elles ayent, pour ainsi dire, le don de luy communiquer de la consistence, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes, ce qui se fait dans le temps, par exemple, que cette seve passant entre l'écorce & le bois, se porte par une espece de filtration naturelle, & vigoureuse, non seulement jusqu'au sommet de chaque plante, mais même, si son

ſi ſon abondance le peut permettre, ſe porte par deſſus ce ſommet pour l'allonger, & pour l'étendre.

Ce ſeroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y feroit cette matiere ſi dure & ſi épaiſſe, que la diſſolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourriſſante, & ainſi ce ſeroit la peau, qui dans les Fruits y feroit ſimplement une maniere de congélation agréable, mais congélation facile à diſſoudre, quand on veut, ſoit par la maſtication ordinaire, ſoit par toute ſorte de chaleur, ou de compreſſion violente.

Le ſel ordinaire, qu'on applique auprés d'un vaſe rempli de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la proprieté de congeler ces liqueurs au dedans de ce vaſe; & c'eſt de-là que l'induſtrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardentes chaleurs de la Canicule toutes ces differentes manieres de neiges artificielles, & de rafraichiſſemens ſi delicieux.

Mais aprés tout cela il reſte une grande difficulté pour expliquer, comment la peau & l'écorce deviennent elles-mêmes ſolides, & comment elles ont le don de procurer de la ſolidité, & même de ſe multiplier, & de s'étendre; cette difficulté paſſe ma portée, auſſi bien que la pluſpart de ce qui ſe fait dans la vegetation.

Ce n'eſt pas aſſez que cette eau, devenuë ſeve par l'action des racines, ſe voye ſucceſſivement changer en un corps ſolide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne ſont pas moins admirables; une partie devient puante, quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Abſinthe, &c. Une autre devient odoriferante dans la Jonquille, le Baume, le Jaſmin, &c. Celle-cy eſt mortelle dans l'Aconit, & dans la Ciguë, & celle-là devient contre-poiſon dans l'Antorat, & dans la Rubarbe, l'une devient amere & viſqueuſe dans le bois des Fruits à noyau, l'autre eſt laitée, & gluante dans les Figuiers, & dans les Titimales: celle-cy paroît huileuſe dans les Maronniers d'Inde, & cette autre eſt claire, & douce dans les Meuriers, dans les Fruits à pepin, dans les ſaules, & ſur tout dans la Vigne, & dans celle-cy y fait le Vin, qui ce me ſemble peut bien être regardé comme un veritable chef-dœuvre, que la nature commence, & que l'induſtrie perfectionne.

Surquoy peut-on s'empeſcher d'eſtre profondement eſtonné; quand on vient à conſiderer, que ce qui n'a qu'une liqueur douce, ſimple, & de mediocre gouſt, durant qu'elle eſt ſeparée dans chaque grain de raiſin en particulier, parvient cependant à faire une liqueur ſi precieuſe, ſi forte, & ſi noble, quand elle eſt ſortie de ces petits grains.

Choſe étrange en effet, que cette ſimple liqueur au ſortir de ce petit reduit, dans lequel elle a pris naiſſance avec cette aigreur inſupportable que tout le monde connoiſt, & dans lequel elle s'eſt enfin radoucie par la chaleur du Soleil qui l'a conduite juſqu'au temps de ſa maturité, au ſortir dis-je de ce petit reduit naturel, cette ſimple liqueur ſe trouvant raſſemblée en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaiſſeau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les délices du genre humain; car enfin elle n'eſt pas plûtoſt dans ce grand vaiſſeau, que d'elle-même elle ſi échauffe extraordinairement juſqu'à boüillir, comme ſi elle

y estoit forcée par la proximité d'un feu estranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on auroit jamais crû luy pouvoir arriver, si l'experience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus, car cette seve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres à pepin est insipide, & d'un semblable goust pour chacun en particulier, devient tres-differente, à chacun des Fruits differens, que chaque Arbre a le don de produire; elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres; elle est douce, & sucrée dans la Bergamotte, & le Bon-chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real, & l'Angobert, &c. Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, acre, & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier elle entre d'un côté dans une greffe de Beurré, ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrez; si d'un autre costé elle entre dans une greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits cassans, & parfumez, les differentes greffes faisans en quelque façon dans certains Arbres à l'égard de la seve, qui vient dés racines, ce que dans les fontaines jaillissantes font differens ajustoires, à l'égard de l'eau, qui vient d'une source élevée; l'eau de chaque fontaine étant de soy indifferente à representer quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement déterminer à la representation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lys, &c. selon la difference de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la seve du pied de chaque Coignassier estant indifferente à faire tel ou tel fruit, se laisse déterminer par le moyen des greffes, pour faire celui-ci plûtost que tout autre.

La deduction de toutes les differences, qui arrivent à la seve selon les differentes especes d'Arbres, ou elle entre, n'est pas moins admirable, qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il beuvoit, faisoit en même temps sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si differentes en couleur, en goust, & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu prés de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres, qu'on a greffez de differens Fruits.

Or de cette seve, qu'on peut dire en effet n'estre que de l'eau preparée par les racines, il en peut bien veritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenir le dedans, qui est déja fait; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple pour grossir, & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feüilles, les fleurs & les Fruits, &c.

CHAPITRE IV.

Réflexions sur le passage de la Seve.

LEs preuves convaincantes que nous avons, que cette seve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre

d'experiences inconteſtables, dont la premiere eſt celle des greffes; car enfin il eſt certain que ces greffes ne peuvent eſtre heureuſement appliquées qu'entre ce bois & cette écorce, & qu'elles ne ſcauroient réüſſir, à moins que l'Eſcuſſon, ou la petite branche, qui doit ſervir de greffe, n'ayent chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne ſoient ſi adroitement placez, que la ſeve qui monte du pied, rencontre juſtement dans ſon chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne ſeule, qui ſe greffe ſans cette ſujetion de rencontre d'écorce; auſſi à proprement parler n'a-t-elle point d'écorce, ſon bois eſtant ſi poreux, que la ſeve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige, que des branches: elle eſt en effet de toutes les plantes que nous connoiſſons, celle qui paroiſt au Printemps attirer le plus de nourriture, & même elle à le don de la façonner; de maniere qu'au ſortir du ſep, d'où elle ſort aiſement par la moindre inciſion, qu'on y fait en ce temps-là, elle ſe conſerve long-temps ſans ſe corrompre, en cela tres-differente de la ſeve des fruits à noyau, qui au ſortir de l'Arbre ne ſe conſerve pas plus long-temps, que le ſang des animaux extravaſé; car elle devient gomme, pourriture, & eſpece de cangrene, tout auſſi-toſt qu'elle eſt hors de ſes vaiſſeaux naturels.

Il n'y a, dis-je, que la Vigne qui ſe puiſſe greffer en fente dans le milieu, ſans s'aſſujetir, comme j'ay dit, à faire rencontrer écorce à écorce; car pour la greffe en Ecuſſon elle ne peut abſolument s'en accommoder; tous les autres Arbres pourroient être greffez de la même maniere que la Vigne, ſi tout de même qu'à elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre ſuffiſamment de ſeve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffé, ce qui n'eſt pas.

De là vient auſſi, que comme il ne ſort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des cotez de l'Arbre, qui manquent d'écorce, auſſi n'en ſort-il jamais du milieu d'une Tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée, & non pas même du milieu d'aucun ſep pareillement eſtronçonné; au lieu que regulierement au tour de l'extremité de chaque tronçon garni d'écorce, qui eſt l'endroit, où ſe vient rendre tout ce qui ſe prepare de ſeve dans le pied, il ſe fait pluſieurs branches qui percent cette écorce, & qui en naiſſans s'atachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voiſine de cet endroit d'écorce percée; mais cette union n'eſt pas à beaucoup prés ſi forte que celle qui ſe fait, quand la nouvelle ſeve vient à l'extrêmité de la vielle branche, pour en faire l'allongement.

La ſeconde experience, qui prouve que la plus grande partie de la ſeve monte entre le bois & l'écorce, eſt fondée ſur cette quantité d'eau qui ſort par les extrêmitez d'une piece de bois qui brule, & ſur tout ſi elle brule peu de temps aprés qu'elle a eſté ſeparée du pied, qui la nourriſſoit; cette eau ſortant comme une maniere d'écume blanchatre & boüillonnante paroiſt naiſtre d'entre le bois & l'écorce, & de là on la voit enſuite tomber, & ſe convertir en eau veritable.

Surquoy, ce me ſemble, on ne peut pas dire que ce ſoit autre choſe qu'une reſolution de la ſeve, qui faiſoit originairement la nourriture de l'Arbre; elle eſtoit premierement entrée par le canal des racines agiſſantes, mais avec cette difference d'elle à elle même, qu'aprés avoir eſté en

ne-

entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture, & la qualité de seve propre pour telles especes d'Arbres, elle s'estoit ensuite un peu épaissie, depuis que la branche, qu'elle devoit nourrir, & allonger, avoit esté separée du corps vivant, dont elle faisoit partie, ou depuis que l'Arbre meme tout entier avoit esté arraché de sa place; elle y estoit veritablement restée dans une maniere d'assoupissement, a pouvoir estre conservée les années entieres sans alteration, pourvû que l'Arbre, ou la branche se trouvassent en lieu raisonnablement chaud, & humide; si bien qu'au bout de ce temps-là cet Arbre, ou cette branche venans à retrouver tout ensemble le secours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le secours des rayons favorables du Soleil, se remettent au même train des autres vegetaux, qui ne sont pas sortis de place: l'experience que nous avons des Arbres, & des greffes qui nous viennent sains & sauves des Païs lointains, ou que nous y envoyons si heureusement en de certains temps de l'année, justifient assez cette verité.

Mais enfin si cet Arbre & cette branche au lieu d'estre replantez, ou employez en greffe, viennent à estre mis au feu, nous voyons que la partie de seve, qui n'avoit pas esté encore convertie en bois, & s'estoit simplement épaissie faute d'action, se trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle se refond, & se rarefie jusqu'à sortir par les extrêmités en façon de mille petites sources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour seve, n'estoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'estoit laissée deguiser en tant de differentes manieres, soit pour le goust, & la couleur, soit pour la consistance, & la proprieté, reprend, quand elle en sort, la même simplicité naturelle, qu'elle avoit devant que d'entrer, sans qu'on y remarque les moindres restes de ces grands changemens, qu'elle avoit soufferts, à la reserve de quelque peu d'acrimonie en fumée, qui n'est surement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'estre détruites.

Je sçay bien que ce n'est pas seulement d'entre le bois, & l'écorce que le feu fait ainsi sortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore sortir de toutes les parties du corps du bois successivement, & circulairement les unes apres les autres; ce qui se fait à mesure que la chaleur penetrant plus avant, attaque aussi successivement & circulairement les parties interieures de ce bois.

Mais bien loin de détruire ce que nous avons allegué, pour prouver que la seve monte principalement entre le bois, & l'écorce, la verité de cette proposition n'en paroist que davantage establie & fortifiée; parce que chaque partie interne de ce bois ayant esté en son temps voisine de l'écorce, & partant amplement baignée de la seve, qui avoit son passage par là, n'estant même composée que de cette seve devenuë épaisse; il n'est pas trop étrange de voir, que dans sa destruction elle se soit reduite à la même matiere, dont elle estoit originairement fabriquée, & pour apuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroissent fortes, & plausibles.

La premiere que comme c'est la seve, qui estant venuë à s'épaissir, & pour ainsi dire à se refroidir pendant un certain temps, cole & atache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour lors on ne

ne sçauroit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre ; aussi quand cette seve vient à estre échauffée, soit par les rayons du Soleil à l'entrée du Printemps, & en Esté, soit en une autre saison par la chaleur violente de nôtre feu ordinaire, elle déprend & détache fort aisément cette écorce du corps de l'Arbre : c'est une observation qui n'est ignorée de personne, & qui nous est sensiblement representée par l'usage de la cole forte, dont les Ouvriers se servent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la seconde preuve il n'y a qu'à consulter la composition interieure de cette écorce, du costé qu'elle a joint au bois, aussi-bien que la partie exterieure du bois, du costé qu'elle touche immediatement à l'écorce ; on y apercevra de part & d'autre une infinité de petits sillons, & de petits canaux, qui dans leur assiette sont separez les uns des autres par autant de petites arestes, & aparemment que ces arestes tant de la part de l'ecorce, que de la part du corps de l'Arbre, sont autant d'arestes, ou de sillons reciproques destinez par l'ordre de la nature à s'entrelasser les uns dans les autres, pour atacher ensemble & le bois à l'écorce, & l'écorce au bois ; en sorte que la seve y trouve suffisamment de passage pour s'élever par là jusqu'au sommet des plantes, c'est à dire, s'il m'est permis de parler ainsi, pour aller à tous momens rafraichir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & grossir, autant que la saison le permet, celles qui peuvent estre ou allongées, ou grossies.

Je ne sçay si à voir tous les rayons qui dans chaque piece de bois sortent d'auprés de la moëlle, pour venir jusqu'à l'écorce, comme si c'estoient autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à sa circonference, & qui tous ensemble representent assez bien le corps du soleil, de la maniere à peu prés que les Peintres l'ont representé ; (cette figure se voit clairement en coupant une rave par le milieu :) je ne sçay, dis-je, si au lieu d'établir, qu'au travers de la masse de l'Arbre il monte de la seve de bas en haut le long des fibres, qui composent le corps de l'Arbre ; nous ne pourrions point assez vray-semblablement juger par ces rayons, que ce sont les veritables canaux, par lesquels la seve (qui, comme nous avons tant de fois repeté, a son lit, & son action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'insinuë pour continuër de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne sçachant precisement à quel autre usage peuvent servir des rayons faits avec tant d'art, & de justesse.

Nous avons dit cy-devant en parlant de cette eau, qui dans la terre est devenuë seve par l'operation des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes differentes, où elle est receuë.

CHAPITRE V.

Réflexion sur la cause de la difference des seves, & sur l'effet des greffes.

L'Opinion de la Philosophie moderne, qui attribuë à la seule diversité des pores cette grande difference, tant de seve que de corps sublunaires, est veritablement ingenieuse, & agreable ; mais j'avoüë de bonne foy que je ne suis pas capable de l'entendre : je ne puis en effet concevoir,

qu'un suc de mortel qu'il étoit devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir, si simplement sans autres circonstances il luy arrive un changement de demeure ; c'est à dire si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient estre ce qu'il estoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure differente, qui le feront estre tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnestes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur tout s'il est vray, que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement, qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroist en quelque façon favorable à leur dessein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui ébloüit, & qui touche; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre: le mistere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour estre par là suffisamment éclaircy: le nombre des grandes disparitez qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit: expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication operera, pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gaste entierement: nostre Ecusson au contraire se fortifie, d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut representer qu'une certaine figure : chaque Ecusson produit une infinité d'effets separez les uns des autres, & tres-differens entre-eux, sçavoir une écorce, du bois, des feüilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes diferens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chaleur, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire que nostre Ecusson, qui produit une infinité d'autres Ecussons, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de Fruits particuliers ; ceux par exemple, qui sont à pepin, ne pouvans servir qu'à pepin, ny tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categorie ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant qui est-ce qui peut estre clairement convaincu par cette comparaison, comme quoy il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par luy-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous diferens ?

Et pour augmenter icy nostre difficulté, il me semble qu'il est vray de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique; au lieu que, s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soy, & soûtenu d'un pied fort & vigoureux, sur lequel cette greffe étrangere vient à estre appliquée; si bien que vray-semblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impression, que le fort selon l'ordre de la nature peut donner au foible ; & cependant voicy une occasion, où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'a-

tage de son costé : un miserable Ecusson d'épaïsé, & dépourvû du secours de ses parens, dont il sembleroit avoir necessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son estre specifique, ce petit Ecusson n'ayant avec soy qu'un peu de seve paternelle, vit, & non seulement se maintient dans son espece, mais se trouve assez le maître, pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre seve étrangere, parmy laquelle il se vient mêler : c'est un petit ruisseau, qui arreste au milieu de sa course un torrent impetueux, & violent, & le reduit à se contenter pour un temps de son petit lit, au lieu de suivre cette route furieuse, ou il estoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la determination du secours ordinaire de son action, & par le moyen de la seve, que ses racines ont preparée, alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette seve trouvant en son chemin une, ou plusieurs petites greffes, qui luy estoient inconnuës, plie d'abord sous leurs ordres, & se laisse déterminer à faire des Arbres differens, & des Fruits differens.

C'est ainsi qu'un Coignassier, qui estoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde sçait estre un Fruit dur, revêche, pierreux & desagreable, fait cependant un, ou plusieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires tres-bonnes, & tres-douces : un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes, fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela pour l'entremise de quelques petits Ecussons, qui estant pour ainsi dire revestus d'un caractere dominant, se presentent au passage de cette seve, en sorte qu'elle est entierement obligée de prendre la route, qu'ils luy prescrivent, & par là est soumise & assujetie à ces changemens si grands & si surprenans, qui nous arrivent tous les jours par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe se sert avantageusement de la chose même, qui seroit capable de la néier & de la détruire, ou au moins de lui faire changer de parti ; ne semble-t-il pas que ce soit un enfant foible & étranger, qu'on vient mettre à la teste d'une armée, qui combat, & dans le temps même qu'il combat ; je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureusement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General, je vois cet enfant qu'on luy vient mettre à la teste, exprés pour lui donner des ordres nouveaux, & lui faire emploier sa force & son courage à l'execution d'un dessein tout different : en effet cet enfant, tout enfant qu'il est, dispose sur le champ cette armée à faire une entreprise toute contraire : il faut bien que ce soit par quelque caractere Royal qu'il porte en sa personne ; & voilà pourquoy cette armée toute nombreuse, toute vigoureuse, & toute agissante qu'elle estoit pour un autre ouvrage, reconnoissant d'abord cette autorité souveraine, suit aveuglement, & execute sans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais veritablement ce n'est peut-estre pas pour longtemps, qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant, qui aura le même avantage sur ce dernier, que ce dernier s'est trouvé avoir dans la conjoncture, que nous venons d'expliquer ; & ainsi cette seve aprés avoir passé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute sa nouvelle livrée l'instrument d'obéissance, & d'execution pour un autre.

Certes, on peut dire que, quoi qu'il n'y ait rien de plus ordinaire, & de plus aisé dans le monde que de greffer, cependant dans toute la production des vegetaux il n'y a rien, qui soit plus digne d'admiration, ni guéres rien de plus impenetrable à l'entendement de l'homme.

Il semble que la nature ait ici voulu borner le cours de nos curiositez, & confondre la vanité de nos petites lumieres: il semble qu'elle se soit contentée de nous avoir inspiré la maniere d'appliquer l'argent au patient, sans nous vouloir laisser découvrir les ressorts, qu'elle remuë dans une telle application, pour en faire sortir cette quantité innombrable d'effets si surprenants, & dans la verité quand nous le sçaurions, peut-estre n'en deviendrions-nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le sommes sans le sçavoir: peu d'experience a esté suffisante, pour sçavoir la maniere, & le succez de toutes sortes de greffes en toutes sortes de Fruits: contentons-nous de profiter de ce que nous sçavons de longue main en cette matiere, & sans perdre ici de temps à vouloir foüiller plus avant: regardons ailleurs d'autres choses, que nous ne faisons qu'avec peine, & encore ne les faisons-nous guére bien, & cherchons ce qui nous peut rendre habiles à les faire plus parfaites, & avec plus de facilité.

De tout ce que nous avons dit ci-devant sur cette matiere de greffes, je ne puis m'empêcher de conclure, qu'il faut bien sûrement qu'il y ait en cela quelque autre chose de plus extraordinaire, que ce qu'on vient d'attribuër à une simple rencontre de certains pores figurez d'une telle, ou d'une telle autre maniere.

CHAPITRE VI.

Reflexions sur les differens effets de la seve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores.

De plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de seve, qui de soi est indifferente à faire bois, feüilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. Et que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de seve, aprés y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties à entrer toute entiere dans la queuë de chacune de ces fleurs, quelque menuë qu'elle soit; & quand aprés ces premieres démarches de seve je vois qu'immédiatement au sortir de la queuë cette quantité de seve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors une écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui lui sont adherantes, une partie fait au dedans de cette coquille des separations & cloisons justes & reglées, comme autant de petits apparemens propres à former, & loger le corps de cette noix, une partie fait la peau qui lui sert d'envelope, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoi qu'elle en soit entourée de tous côtez, & qu'elle en soit, pour ainsi dire, sortie, & dérivée.

Quand

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement au sortir de la queuë j'y vois faire une espece de separation & de partage de seve pour la fabrique, & la composition de chacun de ces Fruits, & cela conformement à leur nature, tellement que dans l'un ce qui à nostre égard vaut le mieux, se presente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. Et à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais lui sert par dehors comme d'une maniere de rampart, par exemple aux Chataigniers, Noisetiers, Orangers, &c. Et quand d'un autre costé je vois des Fruits precieux, tels que sont les Figues, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposez à toutes les injures tant de l'air, que des animaux, sans autre deffense qu'une petite peau fort mince, & fort déliée qui les envelope pendant que des Châtaignes, des Noix, du Glan, des Avelines, &c. sont deffenduës par tant de piquants, tant de peaux, & tant d'écorce.

Quand, dis-je considerant cette œconomie constante & immuable dans chacun des vegetaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores indifferamment figurez; je ne puis m'enpêcher d'avoüer, que je me perds entierement dans cette meditation, & cela faute de pouvoir assez clairement penetrer dans mille difficultez, qui en foule & tout d'un coup se presentans à ma curiosité, me brouillent & m'étourdissent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoi se font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils se font, car apparamment ils ne sortent pas tous faits du dedans de la terre, & ne sont pas pesle mesle renfermez dans cette eau, dont les racines ont sceu former de la seve.

Sçavoir s'ils sont tous faits en même temps pour pouvoir estre ensuite separez, ou si le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire d'autres au besoin, & ce seroit ce me semble prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine, & la situation de ce premier tel pore, qui au sortir d'une queuë petite & menuë en doit engendrer, ou trouver en son chemin un si grand nombre d'autres, qui soient propres les uns pour cette écorce, & cette chair, les autres pour cette graine, & ce parfum, &c.

Sçavoir si cette petite queuë est veritablement la matrice, où se forment tous ces pores, ou bien si elle n'est simplement que le canal, par lequel, sans y laisser rien du leur, ils ne font que passer, pour aller faire ces Fruits si beaux, si bons, si tendres, si parfumez, &c.

Sçavoir comment se determine ce nombre de pores, pour finir justement à un certain point la longueur de cette queuë dans les Fruits, & dans les feuilles, pour finir cette petite demie feuille en cœur, qui se trouve immediatement devant la grande feuille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coquille à la Noix, & à l'Amande, les intervalles de longueur dans les plantes, qui sont en soy separées par differens nœuds, comme aux Roseaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire sur chacune tous ces effets d'une mesure toûjours si juste, & si bien compassée.

D'ailleurs quand au mois de Janvier, ou de Fevrier ayant semé par exemple une trentaine de graines de Melons sur une couche elle ne germent, ny ne levent pas à beaucoup prés toutes ensemble, & qu'il y a quelquesfois des trois, quatre, cinq & six semaines d'intervalle des premiers aux dernieres. Sur cela, je demanderois volontiers

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent, que la vegetation se fasse par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement si les petites parties introduites ont des pores, ou si elles n'en ont pas ; supposé qu'elles en ayent, il se fait donc une introduction de pores en d'autres pores, ou est-ce que cela nous conduiroit?

Secondement si les pores sont tous faits dans la graine devant que d'estre semée, ou si la chaleur de la couche les forme ; le dernier ne se peut dire : mais à l'égard du premier je demande en troisiéme lieu, si ces pores sont toûjours ouverts & prests à recevoir, ou si c'est la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatriéme lieu, suposé que ces pores fussent ouverts, je demande s'il y avoit quelque chose dedans cette ouverture, ou rien du tout?

En cinquiéme lieu, supposé encore que ces pores fussent ouverts, je demande pourquoi il ne se fait pas d'introduction aussi-bien, & aussi-tost dans une graine, que dans l'autre?

En sixiéme lieu, supposé cette introduction, pourquoi constamment ces corpuscules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour sortir & descendre aussi-tost en bas, afin d'y estre convertis en racines?

En septiéme lieu je demande, s'il se fait aussi des pores dans ces racines, & si les corpuscules viennent seulement par ces pores nouveaux, ou si ils continuënt de venir par le même endroit de la graine, par ou ils ont commencé d'entrer, pour les faire?

Je voudrois bien encore sçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un, que l'autre ; j'avoüe bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns, que les autres, par exemple le Liege en comparaison de l'Ebene; mais je ne pense pas qu'il y en puisse avoir, qui en aient plus les uns, que les autres, attendu que le bois ne se fait que par la jonction de plusieurs petites parties, qui viennent successivement les unes aprés les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'ou vient qu'il y en a qui agissent plus les unes, que les autres? la Vigne, & le Figuier, par exemple font infiniment plus de racines, qu'aucun autre Arbre.

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets à une activité, qui se trouve plus grande dans le Figuier, & dans la Vigne, qu'elle n'est pas dans tous les autres vegetaux ? tout de même que nous voions beaucoup plus d'activité dans un tel homme, que dans un tel autre ; & dans un animal d'une telle espece, que dans un autre d'une autre espece.

Je voudrois bien aussi sçavoir pourquoi il arrive quelquefois, que certains Arbres nouveaux plantez sont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années sans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui sont pareillement en terre des années entieres, sans germer, &c.

La vision des Filieres choque ce me semble, en ce que comme aux veritables Filieres il faut quelqu'un qui tire à soi, & non pas quelqu'un qui pousse devant soi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres il faudroit quelque argent au dessus des racines, qui tirast à soy, ce qu'on n'a garde

garde d'admettre ; aussi est il impossible de le comprendre, par exemple dans nostre graine de Melons, & nostre noiau qui germe & dont la premiere action est de commencer à descendre, devant que de commencer à monter.

C'est asseurement une matiere tres-épineuse, & tres-obscure.

Disons donc encore un coup, que sans doute il y a ici quelque chose de plus qu'une simple rencontre de pores grands ou petits figurez d'une telle, ou d'une telle maniere; il faut bien prendre de plus loin cette détermination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie, qui les anime, comme nous avons dit, est un agent necessaire, & forcé; j'expliquerai ci-aprés plus au long cette pensée ; c'est lui, qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable se trouve déterminé à former telle, & telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour sa chair, son eau, son goust, son parfum, sa graine, sa queuë, son bois, &c. C'est lui, qui par le moien de la seve, qu'il fait preparer dans les racines, rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens, tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plutôt de servir à la production de tant, & tant de plantes, & toutes si differentes.

Le pied vivant de chaque Arbre est en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre est à l'égard d'une certaine quantité de semences, & de plantes, & même en quelque façon ce que l'air est à l'égard des differens instrumens de Musique, & ce que l'eau est à l'égard des differens ajustoirs des fontaines jaillissantes : c'est à dire que la seve, qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifferente à servir pour la composition de tel, & de tel effet, & par consequent elle est susceptible de grandes varietez selon les differentes greffes, qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque raport, & quelque convenance avec elle; mais malheureusement apres tout cela, il ne me reste encore que de l'embaras, & de la confusion dans l'esprit, en sorte que je ne vois rien, qui satisfasse ma curiosité, quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accommodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine, qui m'eust non seulement appris, qu'elles sont toutes les figures incomparables de ces pores, mais qui m'eust particuliérement appris à disposer cette nature, quand je voudrois, pour faire des pores convenables à mes intentions, & pour l'empêcher d'en faire, qui lui fussent opposez; mais comme il n'y a pas grande apparence, que cette philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pû y parvenir, & qu'aussi bien, quelque chose qu'on puisse dire, il faut toujours remonter à la providence divine, & avoüer que, s'il est vrai que dans le sentiment de ces Messieurs chaque Fruit par exemple est purement & simplement d'un tel goust, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. & par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure ; il faut dis-je avoüer que c'est cette divine providence toute seule, qui a ordonné, que telle figure de pores feroit positivement un tel & un tel Fruit : cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour penetrer dans l'individu de chaque chose, que ce qui estoit établi pour reconnoistre d'une autre maniere les ordres prochains de la toute puissance.

Que

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes Lunettes, ou Microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'experience & de loisir, qu'on n'a pu encore y parvenir, ne peut-on pas aussi esperer qu'il s'en fera, qui serviront par exemple à découvrir le mouvement atractif des racines, contre lequel on est si soulevé.

Joint qu'à dire le vray je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir à ses voisins, à moins que d'établir quelque chose, qui ne soit point pore, & qui serve de lien & d'union à tout ce qui l'est : je demeure bien d'accord, que dans chaque ouvrage de la nature il y en a plusieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent estre que de petits corps, c'est à dire de petites parties figurées, vuides de matiere solide par dedans, & entourez de leurs côtez, il faut bien que ces côtez soient solides, & qu'ils soient joints les uns aux autres par quelque chose, qui soit different de ce qu'ils sont; ainsi il faut tomber dans un abysme, & dans une discussion plus difficile à déméler, que l'idée des accidens & des facultez; & c'est beaucoup dire, parce qu'il n'est pas plus possible que plusieurs pores ensemble fassent un corps palpable, sans estre determinez par quelque chose de solide, qu'il est possible que dans l'Arithmétique plusieurs zero ensemble composent un nombre effectif, à moins qu'ils n'ayent à leur teste un de ces neuf principaux caracteres, ausquels le consentement de l'homme a donné le pouvoir de les déterminer.

L'opinion, qui veut que tous ces changemens ne puissent estre attribuez qu'à de differentes qualitez, que l'Auteur de la nature a trouvé bon d'établir en chaque corps, revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foiblesse de ma conception.

Je ne prétens point décider icy en Maître, laquelle des deux opinions est la plus claire & la plus raisonnable : je pretens seulement développer, si je puis, ce que mon étude & mes remarques sur la vegetation me font rouler de pensées dans la teste, & fais sur cela volontiers les mêmes souhaits que j'ai fait sur tout ce Livre en particulier.

Il est bien vray que j'ai fait quelquesfois des réflections sur d'autres ouvrages de la nature, par exemple sur les testes de tous les oyseaux d'une certaine espece, qui sont embelies chacune d'une hupe, ou d'une crête, pendant que tous les oyseaux d'une autre espece sont marquez de quelque autre diversité dans leur plumage ou dans la composition de leur corps.

Il est vrai encore que j'ai souvent admiré, comme quoi les Rossignols & les Serins ont une disposition miraculeuse à réjoüir les hommes de leur chant, pendant que les Pyes, les Geais, les Corneilles, &c. les étourdissent de celui, que la nature leur a donné ; mais comme je me sens l'esprit en repos, quand à considerer toutes ces merveilles, & une infinité d'autres, je viens simplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaisir d'établir toutes ces belles differences, qui font l'agrément de cette merveilleuse machine du monde, sans m'aller imaginer, qu'avec une diversité de pores on en puisse rendre aucunes raisons bonnes, & convaincantes.

Aussi

Auſſi me ſoumettant entiérement à l'ordre de la Providence pour toute la varieté, qui ſe trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits, & nos graines, &c. Je me contente de penſer & de dire que telle a eſté la diſpoſition du grand Ouvrier, lequel auſſi bien dans ce qui nous paroiſt petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir ſa puiſſance, non ſeulement infinie, mais même (s'il nous eſt permis de parler en ces termes) il nous l'a voulu faire voir infiniment ingénieuſe.

CHAPITRE VII.

Autre réflexion ſur l'action des racines.

JE reviens à l'action des racines de nos plantes, pour voir, ſi j'y comprens quelque choſe, & ſi de là je puis tirer quelque bonne inſtruction pour nôtre Agriculture : examinons à peu prés, ſi effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les inteſtins les veines mézaraïques, elles ſuccent, & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du ſel de la terre, ou ſi ces racines ſans avoir beſoin d'aucune faculté attractive étant à peu prés faites comme le couvercle des encenſoirs reçoivent ſimplement par leurs pores des vapeurs, & des exhalaiſons, qui ſortent inceſſamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ſes patrons, & ſes partiſans, elles ſont toutes deux fort problématiques, & ſoutenuës de raiſons belles, & aparemment bonnes; mais comme je ne fais icy qu'un ſimple recuëil de mes réflexions d'Agriculture, je ne ſeray pas moins retenu ſur cette matiére, que je l'ay été ſur celle des pores; ainſi je prendrai le parti d'avoüer ingénument, que je ne me ſens pas aſſez éclairé pour prononcer déciſivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutesfois, quoi qu'il ſoit tres-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres ſublunaires, faculté, ou qualité, je ne puis m'empêcher d'avoüer que mon panchant va plutôt à approuver les facultez vivantes & attractives, que les Filiéres inanimées : en effet il me paroit aſſez naturel de donner ſimplement, & uniquement de l'action à ce qui a beſoin d'agir, c'eſt à dire aux plantes, afin qu'elles puiſſent attirer la nourriture, qui leur eſt néceſſaire, tant pour ſe conſerver dans leur individu, que pour croitre, & multiplier leur eſpece, & de là je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agiſſent.

Certainement la terre ne devroit point s'effriter, comme elle fait, ſi les végetaux ne la ſuçoient de la même maniére que les petits animaux ſuccent les tettes de leur mére; & comme ceux-ci n'attendent point que le lait les vienne chercher, auſſi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs, ou ces exhalaiſons viennent ſe préſenter à leurs pores : il s'en éléve ſans ceſſe des entrailles de toute ſorte de Terre, ſans que pour cela ces Terres ceſſent d'être neuves, c'eſt à dire propres à faire heureuſement toute ſorte de productions; & comme il n'eſt pas vrai que la bonté des bonnes Terres s'uſe jamais, ou ſe diminuë le moins du monde, à moins

qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques plantes étrangéres : il s'ensuit nécessairement, que quand ces Terres cessent d'être fécondes à leur ordinaire, comme nous les voions en effet devenir stériles : cette stérilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépouillées du sel de fecondité, dont la nature les avoit pourveuës; aussi à voir de quelle maniére les racines d'une plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures, qui les approchent de la terre du dehors, pour y aller croître, & se multiplier : je ne sçay aprés tout, si on ne seroit point assez bien fondé, pour leur donner quelque espece de mouvement local.

En effet, c'est sur le fondement des raisons, qui me determinent en faveur de l'attraction, que je trouve mon compte à laisser peu de racines aux Arbres que je plante; il n'y a pas de doute que, si j'avois lieu de penser que la seve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des végetaux, entrat simplement dans les racines par des trous, ou pores qu'elle y trouvât ouverts; comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de seve, je devrois croire que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette seve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux, à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux, à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pourtant est entiérement contraire à mon expérience, par laquelle je sçay seurement que quelque bon Arbre que ce soit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raisonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de temps, qu'un autre également bon, planté à la même heure, & dans une terre semblable, à qui on aura laissé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poser cette expérience pour un fondement certain & infaillible; je ne l'avance qu'aprés une application de plus de trente années, & dans laquelle sans aucune prévention, je me suis toujours de plus en plus fortifié.

De-là est venu que j'ay établi cette maxime, que plus on laisse de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait-il, & de moins bonnes aprés être planté, & que tout au contraire moins on luy en laisse, pourvu qu'elles soient bonnes, & passablement courtes, plus aussi en fait-il de nouvelles, & de mieux conditionnées. Voicy à quoy j'attribuë cette différence si notable, & si essentielle.

CHAPITRE VIII.

Réflexion sur le principe de vie des plantes.

JE posé pour un autre fondement, qui me paroit certain, duquel j'ay cy-devant parlé, & prétens ci-aprés en parler plus à fond; c'est à sçavoir, que dans chaque Arbre, & dans chaque Plante il y a un principe de vie, qui seul aidé cependant de toutes les circonstances necessaires, c'est à dire, de bonne terre d'humidité suffisante, des rayons du Soleil, &c. fait

fait agir toutes les parties de chaque Arbre, & de chaque Plante ; en sorte que l'Arbre, ou la Plante viennent immanquablement à périr, d'abord que ce principe vient à être détruit, & qu'elles se conservent aussi avec toute la vigueur nécessaire, pendant qu'il n'arrive aucune altération à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & semblable situation dans toutes les plantes ; en quelques-unes il est scitué dans cet œil extérieur de la plante, qui est le premier à paroître hors de la terre, & à la distinguer des autres Plantes, comme nous voions, par exemple, aux Melons, aux Pois, aux Laituës, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuëlles ; ce prémier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt aussi-tôt & sans ressource.

A d'autres Plantes, il est seulement dans les Bulbes, ou Oignons, comme aux Tulipes, Jacintes, Imperiales, Anemones, &c. Ces sortes de plantes ne perissent que quand leur Oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humiditez, ou par quelqu'autre sorte d'accident qui le coupe, ou qui l'écrase ; ainsi cet œil extérieur de la premiére pousse étant oste, la Plante ne laisse pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il est principalement à l'endroit que nous marquerons ci-aprés pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque semence dans toutes les parties externes, qui les composent, comme il paroit aux branches de Vigne, de Figuiers, de Coignassiers, de Groseillers, de Saules, d'Ifs, de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aisément de bouture, ou de marcote.

Enfin à d'autres, comme à tous les Arbres, tant ceux que nous appellons Fruitiers, que ceux qui ne le sont pas, le principe de vie me paroit être seulement entre la tige qui monte, & la racine qui décend ; on a beau couper la tête, on a beau racourcir les racines, pourveu qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit, ou est établi le siége de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre en devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette opération contribuë à le faire repousser plus abondamment, tant à l'extrémité de la tige racourcie, qu'aux extrémités des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit, ou ce principe de vie me paroit établi, n'est autre chose que d'avoir fait germer par exemple des noyaux d'Amandes, & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laituës, & d'autres graines potagéres, &c. & d'avoir veu que, quand elles ont été suffisamment humectées, & échauffées dans la terre, la substance, qui étoit renfermée dans les uns, & dans les autres étant gonflée, & raréfiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par conséquent se contenir ni dans ses coquilles, ni dans ses pellicules, il se fait une ouverture par la partie, que ces noyaux, ou ces graines ont la plus pointuë en quelque situation que les uns, ou les autres se trouvent ; de-là il en sort d'abord un commencement de racine blanche assez grosse à proportion du corps, d'ou elle sort, ce commencement de racine s'alonge en décendant vers le centre de la terre, se grossit, & se multiplie en d'autres médiocres racines, qui sortent dans toute son étenduë, devant qu'il paroisse encore quoi que ce soit, qui prenne le chemin de monter vers la surface.

Mais enfin quand cette racine s'est en quelque façon assez établie, pour être capable de nourrir la tige de l'Arbre, dont elle fait le fondement; pour

D 2

lors du même endroit, d'où nous l'avons veu naître, nous voyons, que pour donner passage à la tige qui se prépare, ce noyau achéve de s'ouvrir entiérement; & c'est pour lors que la tige commence à se présenter, & à sortir du même point d'où nous avons veu la racine prendre son origine; ensuite secouruë de l'action des racines, elle monte insensiblement perçant au grand étonnement de tout le monde la condensité, & la pesanteur de la terre, qu'elle trouve en son chemin; si bien qu'enfin au bout de quelques-jours hors de la superficie de cette terre on découvre de petites feüilles, qui marquent précisement l'espece & l'extrémité de cette tige; & quand elle a tant fait que de percer toute cette masse de terre, qui par sa dureté paroissoit devoir s'opposer invinciblement à la sortie de feüilles si tendres & si délicates, pour lors elle croît quasi à veuë d'œil, & monte jusqu'à faire ces Arbres si prodigieux, qui étonnent presque la nature elle-même.

Je pretens donc que dans les plantes il y a un certain principe de vie, & c'est ce que les Philosophes nomment l'ame végétante; & je prétens que ce principe de vie est un agent nécessaire, & forcé; de maniére qu'en de certains temps il ne peut s'empêcher d'agir visiblement, ny s'empêcher même de suivre quelquesfois une détermination extérieure, que l'homme est capable de luy donner.

Mais pour cela il faut premiérement, que la partie des végetaux, où se fait la principale résidence de ce principe, soit exemte de toute sorte d'infirmitez: il faut en second lieu, que ce principe se trouve meu & animé par une chaleur, qui soit convenable à son temperament; & il faut enfin que, si la plante a des racines, elle les ait saines, & placées dans une terre qui soit bonne, & suffisamment humectée; pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons icy quatre choses essentielles à considérer.

La premiére, que le siége du principe de vie doit être bien conditionné, parce que, s'il est altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de séchéresse, ou d'autres accidens fâcheux, il sera tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les Plantes ont besoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux presque inanimé, & peut-être entierement mort.

La seconde, que cette chaleur convenable doit se faire sentir à propos tant dans la terre, que dans l'air, parce que certaines plantes sont faciles à être promptement échauffées ou animées, comme il paroit à toutes les fleurs Printanniéres, aux Maronniers d'inde, aux Framboisiers, aux Asperges, & à la pluspart des Plantes Potagéres, &c. & comme il paroit particuliérement aux Oignons de Couronne Imperiale, & de Tulipe, &c. Les uns poussent leurs racines, & les autres leur tige, sans être même plantez dans terre, & cela dans le temps qu'on pourroit en quelque façon dire que l'instinct de la végétation se réveille dans ces plantes, c'est à dire, dans le mois d'Août.

Certaines autres sont d'un temperamment plus froid, & plus difficile à émouvoir, ainsi que nous le remarquons aux Meuriers, aux Figuiers, aux Narcisses du Japon, aux graines d'If, de Cerfeuil musqué, &c. & c'est ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner, si toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même temps, quoy que la chaleur en soy se trouve égale

pour

pour toutes, autant dans l'air, & que par consequent en ce qui est de son fait, elle soit propre & suffisante à les échauffer & animer toutes également: c'est la différence des temperamens, qui seul fait cette différence d'actions promptes, ou tardives.

La troisiéme considération qui est icy à faire, est que l'action de ce principe est restrainte & limitée dans la circonférence d'un certain temps; en quelques Plantes elle est plus longue, comme aux grands Arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle Arbres verds, sçavoir Ifs, Espicias, Houx, &c. & aux Orangers, pareillement; dans la plûpart desquels Arbres elle n'a presque aucun intervale de cessation ny l'Eté, ny l'Hyver, ensorte que cette action subsiste toûjours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions nécessaires ne lui manque: en d'autres, cette action est plus courte, & ne peut étre prolongée au dela des termes qui luy sont prescrits, comme aux Laituës, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. lesquelles n'ont que peu de temps à paroître en action; & paroissent aussi la plusp..rt mortes quelques mois aprés qu'elles ont donné de véritables marques de vie.

La quatriéme chose que nous avons à considérer, est que les racines doivent être non seulement saines, mais aussi placées dans une terre qui soit bonne, & suffisamment humectée; parce que, si premiérement les racines ont de la corruption, de la sécheresse, ou quelque grand defaut, ou si en second lieu, étant saines, elles sont entourées d'une terre qui soit mauvaise, ou usée, ou enfin si la terre étant véritablement bonne, elle manque de l'humidité qui lui convient, en ces trois cas il ne se fera aucune action visible de la part de ces Plantes.

C'est une vérité assez connué de tout le monde, sans qu'il soit besoin de la vouloir plus amplement établir; nous en voyons de grandes preuves particuliérement en Eté, soit aux Arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantez; parce que si les uns & les autres viennent à manquer de l'humidité, sans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils soient par conséquent incommodez d'une chaleur excessive, ou d'une aridité mortelle: ils paroissent d'abord comme pâmez & moribonds; mais il est vrai aussi qu'on ne leur a pas si-tôt donné le secours qui leur est nécessaire, c'est à dire, de l'eau, soit par pluye, soit par arrosemens, que presque en même temps ils éprouvent le même changement, qu'on voit si souvent arriver aux hommes, quand ils souffrent des défaillances, de cœur.

En effet, comme ceux-cy de demy-morts qu'ils étoient, reviennent en santé, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur précieuse, ce qui se fait, parce que la faculté nutritive venant à agir sur cette nouvelle nourriture, elle s'en sert utilement à racommoder tous les membres affligez, en leur faisant part à chacun du remede qui lui vient d'arriver dans l'estomac; tout de méme aussi cet Arbre, qui étant en caisse, ou nouvellement planté, souffre de la disette d'humidité, n'est pas plûtôt secouru par la présence de l'eau, qui vient moüiller toutes ses racines, & particuliérement vers les extrémitez, qu'aussi-tost le principe de vie, qui ne cesse d'animer ces mêmes racines, pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de seve; si bien que cette seve montant, & se

partageant dans tout ce qui compose l'Arbre, tant branches & feuilles, que fleurs & fruits, elles les remet tous dans le bon état, d'ou ils avoient commencé de sortir au moment, que faute d'humidité les racines avoient cessé d'agir.

Bien entendu que cette cessation d'action ne doit pas avoir été trop longue, parce qu'autrement elle seroit devenuë mortelle, le principe de vie ne pouvant absolument subsister, s'il n'a toûjours un peu d'humidité pour l'entretenir; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines, tout de même que les longs évanoüissemens, ou les abstinences trop longues sont d'ordinaire mortelles à l'animal, n'étant pas possible, qu'il fasse longue vie sans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs, les fruits, & les feuilles, qui sont toutes parties délicates, & passagéres, ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de seve pour se maintenir dans leur être, & dans leur beauté, que n'ont pas les Oignons; & les autres parties de l'Arbre, qui étant plus solides, & plus matérielles, se conservent aussi assez long-temps en vie, quoy que les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse.

Or il faut tenir pour constant, qu'encore, que la plûpart, de la seve, qui se prépare par ces racines, monte aux parties superieures de l'Arbre, neanmoins elle ne les allonge pas toutes en tout temps; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier inperceptiblement, les grossir, & les mettre en état de faire de plus beaux Jets, d'abord que la seve montant en plus grande abondance, se trouvera suffisante pour faire les allongemens, ainsi que nous remarquons assez souvent à certains redoublemens de seve, qui se font dans les Solstices, & les Equinoxes d'Eté.

Je prétens enfin, que c'est ce principe de vie, qui étant, mû & animé, comme il le doit être, sert aussi en même temps à animer, encourager, & à donner de la vigueur à ces racines, de maniére que leur action forte, ou foible dépend entiérement du mouvement, ou de l'impression forte, ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fond de vigueur, ou d'activité, qui est dans ce principe n'est pas infini, mais proportionné à la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir; il les anime toutes, chacune selon l'étenduë de son pouvoir, comme étant autant d'instrumens, qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

CHAPITRE IX.

Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.

DE-là il est facile de conclure que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe, & plus petite aussi est la portion du mouvement, & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vray que, quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur, laquelle auroit pû être distribuée à une plus grande multitude, chacune de ces trois ou quatre

quatre s'en trouvant mieux pourveuë, est par consequent capable de plus grandes productions, que si l'impression avoit été partagée à une douzaine.

Il n'est pas moins vray que cette impression ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a receuë, celle-cy agit à proportion de ce qu'elle est en soy, c'est à dire qu'elle y agit fortement, si elle est forte, & foiblement si elle est foible : or l'effet de cette impression dans la racine n'est autre chose que la production d'autres racines, & par conséquent si l'impression est petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'est de-là que dépend la bonté, ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre ; en sorte que, quand leur opération est grande, & heureuse, l'Arbre ne sçauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches ; & quand au contraire elle n'est que petite & miserable, l'Arbre aussi ne croît que médiocrement, & miserablement.

Passons plus avant, & disons que l'intention de celui qui plante en bonne terre, étant d'avoir le plutôt qu'il pourra un Arbre qui soit vigoureux, & capable de durer long-temps : il doit en le plantant s'étudier uniquement à le disposer, de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces sortes de bonnes racines nouvelles, comme les seules choses qui soient capables de faire ce qu'il souhaite.

Pour y parvenir plus aisément, il doit être averti premierement, qu'il faut à la vérité que la pluspart des Arbres qu'on plante, ayent des racines; mais quelque quantité qu'ils en ayent, elles ne leur serviront de rien, si elles n'en produisent de nouvelles à l'endroit ou on les plantera.

Il doit être averti en second lieu, que ce seront les grosses & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachez à la terre; les petites, & foibles n'y font que de tres-petits efforts, & laissent toûjours des marques de langueur, & d'infirmitez, soit aux feuilles, soit aux branches.

Il doit sçavoir en troisiéme lieu, que ces grosses, & fortes racines nouvelles ne peuvent sortir que de deux endroits, c'est à dire ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui soient grosses & fortes ; ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvans produire que de semblables à elles-mêmes, c'est à dire, d'autres petites & foibles, & conséquemment peu utiles.

Il doit sçavoir en quatriéme lieu, que parmy ces racines anciennes, grosses, & fortes, desquelles il faut espérer qu'il en sortira de nouvelles qui soient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres: les bonnes & principales sont les derniéres faites au pied de cet Arbre; il est aisé de les connoître par une peau unie, & une couleur rougeâtre, qui les distingue d'avec les vieilles ; celles-cy paroissent en effet noires, ridées, & raboteuses : (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit sçavoir en cinquiéme lieu, qu'il ne se peut faire de ces sortes de bonnes racines, si ce n'est par le secours de l'impression, qui doit venir du principe de vie, & que cette impression sera d'autant plus forte, & vigoureuse, que plus médiocre sera le nombre des racines conservées, ausquelles elle sera partagée.

Il

Il doit même sçavoir, que cette impression sera d'autant plus efficace, qu'elle se fera dans une distance plus proche du principe, qui l'a produite: cette proximité ne se doit pas entendre à la derniére rigueur; mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans distinguent mieux les objets proches, que les objets éloignez, étant certain que tout excez est vicieux, comme disent fort bien les Philosophes.

En sixiéme lieu, il doit être averti, que communément ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourrissent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, lesquelles on a laissées en plantant, pourveu qu'elles ne soient que médiocrement longues, & que cette extrémité ne soit qu'environ un pied avant dans la terre.

De maniére que parmy ces racines, qui se forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre sont d'ordinaire les plus grosses, & les plus vives, & valent par consequent beaucoup mieux, que celles qui sont sorties plus prés de la tige, lesquelles on remarque toujours être un peu plus menuës, que les autres.

Enfin puisque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige, ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à se mettre en état de résister à l'impétuosité des vents, il doit sçavoir, qu'il est important de les racourcir raisonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion de leur force, & de leur foiblesse, c'est à dire, racourcir davantage les plus foibles, & racourcir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf à douze pouces d'étenduë, & que pour les plus foibles, il suffit de leur en laisser aux unes deux, aux autres cinq, ou six au plus.

Cela présuposé, nôtre Jardinier doit conclure premiérement, que pour planter heureusement un arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conserver de racines que celles, qui paroissent bonnes, jeunes, & assez grosses, & que par consequent il faut entiérement retrancher toutes les chifonnes, comme toutes celles, à qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroissent usées, ou pourries, ou mêmes abandonnées; cet abandonnement se connoit aisément, quand au dessus des anciennes il s'en est produit de plus jeunes, de plus grosses, & de plus belles.

En second lieu, sans prendre, comme j'ay dit, ma maxime à la rigueur, & au pied de la lettre, il conclut, que pour médiocre que soit le nombre des racines conservées il sera suffisant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par consequent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui soient bonnes, & utiles; ainsi il se contentera quelquefois d'une seule, si toutes les autres ne valoient rien; quelquesfois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois aussi il en laissera quatre ou cinq au plus, bien séparées les unes des autres, & faisant toutes ensemble ce que nous appellons un lit, ou un étage de racines; en ce cas-là elles pourront être si bien disposées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que du côté de la surface de la terre elles se trouveront hors de l'inconvenient de périr par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la Bêche; (huit ou neuf pouces de terres suffisent pour les en garentir,)

&

& se trouveront cependant en état de profiter de la chaleur vivifiante du Soleil, & de l'humidité nécessaire, & nourrissante, qui doit être dans la terre.

Enfin pour derniére conclusion, il doit se fortifier dans cette pensée, que si l'Arbre nouveau planté avec peu de racines & toutes courtes, n'a pas assez heureusement profité les deux premiéres années, il n'auroit pas mieux certainement réussi, quand on luy en auroit laissé davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvant absolument agir qu'en vertu de l'impression du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur il ne se seroit rien fait davantage pour le succez du plant, quand il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois; ainsi sans perdre temps à attendre inutilement l'effet de quelque espérance, dont tous les Jardiniers sont extrémement susceptibles, il se résoudra promptement à planter selon les mêmes principes un autre bon Arbre à la place de celuy, qui comme disent les Jardiniers en terme assez significatif, n'a fait que languir & rechigner, depuis qu'il est planté.

Voilà donc nôtre Arbre nouveau planté suivant toutes les régles, que je me suis proposées, tant à son égard, qu'à l'égard de la terre: il pousse de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croître de tige & de branches, le fait subsister avec vigueur, & produire tous les ans des feuilles & des fruits.

CHAPITRE X.

Reflexion sur le mouvement que fait la seve, du moment qu'elle est preparée dans les racines.

OR pour bien faire entendre de quelle maniére cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, se separe au même instant dans la tige, & dans toutes les branches, feuilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, grossir, fortifier & allonger chaque piéce en particulier: je ne croy pas me pouvoir servir d'une comparaison plus juste & plus instruisante, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obscure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute sa circonférance tous les endrois de la Caverne, ou sa lumiére peut pénétrer.

La seve dans les Arbres étant une chose liquide, legére, & subtile, laquelle aussi-bien que les vapeurs & les exhalaisons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par consequent son centre dans les parties hautes, plutôt que dans les parties basses: cette seve, dis-je, me donne lieu d'espérer, que le rapoit de subtilité de matiére, qui paroît se trouver entr'elle, & la lumiére, pourra faire souffrir la comparaison, dont je me sers.

Mais cependant, toute juste qu'elle est en certain sens, j'y remarque d'ailleurs cette grande différence, que les principaux effets de la lumiére se faisant dans les parties de l'air les plus voisines du corps lumineux, qui en est la source & la cause, ses autres effets diminuent notablement, à

proportion que les autres parties de l'air se trouvent plus, ou moins éloignées de cette source, & cela fondé sur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait la sphére de son activité réglée, & agisse d'ordinaire plus efficacement sur ce qui est raisonnablement proche, que sur ce qui en étant beaucoup plus loin, se trouve en quelque façon hors de sa portée.

Au lieu que les plus considerables effets de la seve se font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en sont la veritable source; cette seve voulant, pour ainsi dire, se porter avec impétuosité vers les extrémitez de l'Arbre où est son centre, ne fait que passer brusquement & legérement par toutes les autres parties qui la conduisent à ce centre.

Ces extrémitez de branches sont donc les premiéres parties de l'Arbre, qui reçoivent abondamment la seve, que les racines préparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoy que plus voisines de la tige ne profitent de cette seve, qu'à proportion qu'elles sont plus ou moins éloignées de la source qui l'a produite: le plus grand avantage, que le bas de ces branches en reçoive, lui vient seulement du séjour que cette seve qui monte incessamment vers ces extrémitez, est contrainte quelquesfois de faire dans le voisinage de ces parties basses: ce séjour arrive, quand ce qui étoit déja monté de premiére seve ne pouvant pas assez tôt sortir dehors, pour être employé à faire des branches, des feuilles & des fruits, sert d'obstacle à l'effort de celle, qui est montée la derniére; & par consequent l'arrétant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémitez, en attendant que le passage s'y rende libre pour la laisser sortir comme la précédente.

Il me semble qu'il se fait en cecy la même chose à peu prés, que ce qui arrive à un ruisseau, qui coulant vers sa pente est arrêté dans son chemin par l'obstacle de quelque chaussée: ce ruisseau s'empressant d'aller à son centre, qui est au de-là de cette chaussée, s'y porte incessamment avec toute la vitesse, que sa propre pesanteur luy peut donner; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continuë à tous momens de couler de la mesme source, par laquelle l'une & l'autre ont été produites: cette eau nouvelle, dis-je, cherchant à suivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la premiére sortie, elle se trouve arrêtée en chemin par cette premiére, en sorte qu'elle ne peut pas même arriver jusqu'à la digue, par la raison que la premiére s'étant, pour ainsi dire, saisie de ce principal poste, l'empêche de passer outre, tout de même que la digue empêche cette premiére de couler plus avant.

De-là il arrive premiérement que l'une & l'autre étant ainsi arrêtées, il se fait un grand amas d'eau dans une certaine étenduë de pays: en second lieu, que les parties de cette eau, qui sont les plus éloignées de la digue, s'entendent ensuite à droit & à gauche, & par consequent mouillent, nourrissent, & noient même quelquesfois les plantes, qui se trouvent sur les cotez, & qui n'auroient été presque ny arrosées, ny nourries; si cette eau au lieu de trouver la digue dont est question, avoit pû librement parvenir jusqu'où sa pente la devoit conduire.

Tout de même aussi la seve, dont la source est aux racines, voulant selon son inclination parvenir à l'extrémité des branches où elle tend comme à son centre, est, comme nous avons déja dit, arrêtée quel-

quelques-fois assez loin de son but par celle qui estoit montée la premiére, & qui n'a pas eu encore le temps de se pousser entiérement dehors, pour achever de faire son devoir.

. Si cette derniére montée fait tant soit peu de séjour à l'endroit ou elle est arrêtée, elle ne manque pas assurément d'y faire quelque chose de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, sa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle se fasse, & voicy ce qu'elle opére.

Quand elle est abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige, & dans les grosses branches: ce qu'elle a de plus violent, & qui aproche le plus de la premiére montée, s'y prépare en quelque façon, pour y aider la premiére à produire de nouvelles branches plus ou moins grosses, & plus, ou moins nombreuses, selon son abondance, (nous expliquerons cy-aprés l'ordre de la sortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impétueux fait tout au-tour d'elle la même chose, que la petite quantité paroit faire dans les branches médiocres, c'est à dire, que l'une & l'autre enflent, & arondissent les yeux, qui se rencontrent auprés de leur passage, & de leur séjour, & par ce moyen y commencent des boutons à Fruits, assez souvent même y en achevent quelques-uns, lors que heureusement elle se trouve dans la juste mesure, qui est nécessaire pour les achever; de là vient que j'ay avancé cette maxime, les boutons à fruit se forment quelquesfois sur le foible du fort, & quelquesfois sur le fort du foible.

CHAPITRE XI.

Reflection sur la production des boutons à Fruits.

POur entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la premiére partie est pour les boutons à Fruit, qui véritablement se forment quelquesfois sur les grosses branches, mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extrémité de ces branches, c'est à dire, au bas: Et la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est à dire à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes, & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à Fruit; il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvenient de prétendre que la seve, qui se trouve dans toute l'étenduë de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de seve: cette maniére de m'expliquer m'est nécessaire, pour faire nettement entendre ma maxime.

De cette seve, il est constant & indubitable, comme j'ai déja dit, que toûjours il en vient beaucoup plus à l'extremité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant à toute la branche qui est & grosse, & forte, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, ou se trouve assemblée la plus grande abondance de cette seve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menuë, & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, ou se trouve la plus petite quantité de cette seve. E 2

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses, & fortes, ou se trouve par consequent un grand concours de seve, le fort de cette seve se portant toujours vers leur extrémité, elle s'y rend par consequent en grande abondance; cette abondance, quelque ample qu'elle soit, est véritablement propre à y faire beaucoup de branches, mais nullement à y former des boutons à Fruit, l'experience certaine nous apprenant, qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits, ou il se trouve une certaine quantité de seve, qui soit presque également éloignée, & de l'excés du trop, & du defaut du trop peu.

C'est apparemment par cette raison là que nous ne voyons jamais de boutons à Fruit à l'extrémité de la taille d'une grosse branche, à moins que la seve par quelque obstacle inconnu n'ait été détournée d'y venir toute ensemble selon son cours ordinaire: mais cependant sur les parties basses de cette grosse branche, ou la seve n'est ni si abondante, ni si agitée, il s'y en forme assez souvent quelqu'un par la suite des temps.

Voilà pourquoi j'ai cru pouvoir dire en termes de maximes, que les boutons à Fruit se forment quelquesfois sur le foible du fort, c'est à dire, sur la partie foible de la branche forte; voulant que par cette partie foible on entende la partie basse de cette branche forte parce que dans cette partie basse, y ayant en effet beaucoup moins de seve, que dans la partie haute, c'est à dire à l'extrémité, il s'y trouve par conséquẽt une disposition prochaine à y faire quelquesfois de ces beaux boutons à Fruit, que nous y admirons.

La premiere partie de la maxime bien entenduë, la seconde ne souffrira pas, ce me semble, grande difficulté; ainsi disant que les boutons à Fruit se forment quelquesfois sur le fort du foible, on verra bien que cela veut dire qu'ils se forment à l'extrémité des branches foibles, dans lesquelles, comme à tout prendre, il y a veritablement une quantité de seve assez mediocre par comparaison de celle, qui se trouve plus abondante dans les grosses: il y en a cependant plus à leur extrémité, qu'il n'y en a pas aux autres endroits de ces mêmes branches; & c'est pourquoi il s'y en trouve suffisamment de quoi faire la juste mesure, qui est nécessaire pour la fabrique, facture, ou conformation de ces boutons à Fruit.

Delà vient en effet que les branches d'une certaine taille médiocre, qu'on peut dire n'être ni grosses, ni chiffonnes, sont d'ordinaire les premiéres à se charger de boutons à fruit: elles commencent les premiéres années d'en avoir à leur extrémité, & continuënt d'année en année à en produire dans toute leur longueur; mais successivement de partie en partie, & en raprochant de cette grosse branche, d'ou elles sont issuës, jusqu'à ce que enfin elles achevent d'en former à la derniére partie, qui aproche le plus de l'endroit qui leur a donné naissance.

CHAPITRE XII.

Réflexion sur le peu de durée des branches à Fruit.

NOus disons ailleurs en vuë de supléer aux accidens, qui suivent ces sortes de branches à Fruit, qu'elles ne sont jamais de longue durée en au-

cune sorte d'Arbres, mais qu'en Fruits à noyau, & sur tout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de suite en un même endroit; elles périssent d'ordinaire la même année, qu'elles ont fructifié, qui est l'année d'aprés qu'elles ont été produites, & si quelques-unes ne périssent pas, c'est qu'étant devenuës un peu plus grosses, qu'elles n'étoient, elles ont poussé à leur extrémité quelques autres branches à Fruit pour l'année suivante, mais enfin au bout de ce temps-là elles deviennent séches, & inutiles, & par conséquent il les faut ôter.

A l'égard des Fruits à pepin ces sortes de branches durent un peu plus long-temps, & continuent de fructifier dans toute leur longueur jusqu'à cinq & six années tout de suite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à Fruit, qui est de périr en fructifiant.

Il semble que sur cette maniére de périr pour ces branches à Fruit, on en pourroit presque dire la même chose, qui se dit communément de tous les Fruits, qui se gâtent en certain temps; le rapport qu'il y a des uns aux autres, ne paroît pas trop mal fondé pour souffrir la comparaison; car tout de même que le premier degré, ou la premiére marque de corruption en matiére de Fruits est la perfection de leur maturité, c'est à dire, qu'ils ne sont jamais si prés de se corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite, tout de même aussi la premiére marque de destruction aux mêmes branches est le commencement de leur fructification, c'est à dire, que justement elles commencent à se détruire, au moment, comme disent les Jardiniers, qu'elles commencent de se mettre à Fruit.

Or pour rendre quelque raison apparente de cette destruction particuliére, on ne peut pas dire, que cette branche à Fruit se détruise elle même, attendu qu'elle n'a point d'action separée de l'action generale de la plante, dont le grand but est de se conserver: il est donc bien plus à propos de dire, comme je le pense, que les endroits par ou s'échape le peu de seve, qui fait le Fruit, c'est à dire, les branches foibles, ces endroits, dis-je, ne se trouvans pas pourveus d'une assez grande quantité de seve pour se fortifier, & pour résister, aux injures de l'air, elles séchent insensiblement, & enfin perissent en peu de temps, au lieu que les autres endroits, ou est cette abondance de seve, c'est à dire les branches fortes, grosses & vigoureuses, ayans tous les jours des rafraichissemens de seve nouvelle, & ayans par consequent de quoi se fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont aussi la bonne fortune de la longue durée.

Reflexion sur la composition interieure des boutons à Fruit.

TOute la Philosophie se tourmente beaucoup, pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons à Fruit; il est vrai que la composition & l'arrangement de ces petites feuilles envelopées les unes dans les autres, qui font ces boutons & les distinguent des autres parties de l'Arbre, font la matiére d'une belle, mais difficile méditation; je voudrois bien pénétrer solidement dans la connoissance de ce chef-d'œuvre.

Mais aprés y avoir long-temps travaillé fort inutilement, je tâche de me consoler, & de contenter ma curiosité en disant grossiérement & ingé-

nuëment, que ces boutons se peuvent bien former à-peu-prés, comme se forment les Choux à pommes, & les Laituës pommées : voions si nous entendons le mystere de ceux-ci, & si de-là nous pourrons passer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre nôtre comparaison, il faut se souvenir que parmi les plantes, les unes ne produisent d'ordinaire que pour les dehors, c'est à dire, pour allonger, & étendre leurs extremités, & ce sont tant celles, qui s'élevent dans l'air, comme par exemple les Arbres, les Asperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent sur la terre, comme les Melons, les Citrouilles, le Lierre, &c. les autres pendant un certain temps produisent seulement pour le dedans, & pour se ramasser davantage en elles-mêmes, jusqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premiéres; & ce sont toutes celles qui pomment comme Choux & Laituës pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir comme Chicorées, Chicons, Alfanges, &c. Les premiéres plantes ne poussent qu'aux extrémitez de ce qu'elles ont une fois poussé : les autres ne poussent d'ordinaire qu'immédiatement au tour de leur cœur, & de la même maniére à-peu-pres qu'on croit voir l'eau naître dans la source d'une fontaine.

Cela posé, nous disons, que tout de même que ni les Choux, ni les Laituës ne sçauroient pommer, si leur pied est trop vigoureux, la grande vigueur les faisant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet; & les faisant enfin convertir en graine, quand la force est fort épuisée : tout de même aussi il ne se peut guere former de boutons à Fruit sur les Arbres, ou sur les branches trop vigoureuses, la grande vigueur les faisant allonger en bois, au lieu de s'arrondir comme il seroit nécessaire pour devenir en effet boutons à Fruit.

Il faut donc une certaine médiocrité de vigueur dans ces sortes de plantes, pour y former leurs pommes, de la même maniére qu'il faut une certaine médiocrité de seve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à Fruit.

Or pour entendre de quelle maniére se forment ces pommes dans ces Choux, & dans ces Laitues, il faut sçavoir premiérement, que les envelopes externes sont d'ordinaire les premiéres productions que ces plantes ont formées, & qui ont aussi tôt commencé d'être, que les plantes même; en second lieu que de toutes ces feuilles de la premiére production il n'en reste d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croissant à proportion de la qualité du Chou & de la Laituë servent comme de Remparts & de Bastions au dehors, pour conserver le plus précieux qui est au dedans, & qui est en quelque façon comme le cœur, & le magazin de la place.

Delà il arrive enfin que quelques-unes de ces vieilles feuilles extérieures venant par l'ordre de la nature, & quelques-fois par l'industrie du Jardinier à aprocher leurs extrémitez fort prés les unes des autres, elles forment un ceintre naturel, & comme une espece de calote, qui renferme & couvre entiérement le cœur & le dedans de ces plantes : ce cœur qui est le siége du principe de vie de la plante, secouru de l'action des racines qu'il anime, & semblable, comme nous avons dit, à la source d'une fontaine, se voit aussi-bien qu'elle naître sans cesse au tour de soy une infinité de petites productions, qui sont autant de jeunes feüilles ; celles-ci étant

étant empêchées de s'étendre, s'entrelassent, & s'envelopent pour un temps les unes dans les autres, en attendant qu'elles puissent être assez fortes pour forcer & pour rompre les barriéres, qui les resserrent si étroitement : or comme elles ne sont point exposées aux injures de l'air, elles demeurent tendres, blanches & délicates ; de plus comme elles sont en grand nombre, & en peu de place, elles se pressent si fort les unes les autres, qu'elles font enfin un corps dur & solide ; & voilà ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laituës.

N'y a-t-il pas quelque apparence que les boutons à Fruit de nos Arbres se forment absolument de la même maniére que ces sortes de pommes? sans doute que c'est en partie la forme & la figure, qui font la difference de leurs dénominations ; aux Arbres la petite rondeur noirâtre, & pointuë, qui fait & renferme la fleur, est mieux batisée par le nom de bouton, qu'elle ne le seroit par le nom de pomme; pour ce qui est des Choux, & des Laituës, leur grosseur, & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme, que celui de bouton.

A l'égard de ces boutons d'Arbre, nous ne voyons d'abord que les envelopes extérieures d'un bourgeon, qui bien serrées les unes contre les autres mettent à couvert de toutes les injures de l'air, ce qui incessamment, intérieurement, & insensiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au dedans de la terre se font encore apparemment de la même maniére à peu-prés, que les pommes de Choux, & de Laituës se forment au dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux, & ces Laituës ayant reçû, pour ainsi dire, une espece de renfort par une augmentation de seve, viennent à s'ouvrir, & à pousser au dehors, ce qu'ils avoient long-temps tenu caché dans leur enceinte : tout de même aussi ces boutons à Fruit de nos Arbres venans à reçevoir au Printemps quelque augmentation intérieure, tant par la premiére raréfaction, que par la nourriture nouvelle, ils crèvent, & laissent enfin sortir & épanouir cette fleur, qui porte en soy le commencement du Fruit.

Ce commencement du Fruit est un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur ; c'est luy qui contient véritablement en soy la semence de ce Fruit : l'un & l'autre n'avoient été formez que dans le déclin des chaleurs, & de la seve de l'Eté précedent; une chaleur temperée au renouveau aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché ; *a* & si les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matiére agreable de ses souhaits, & de son espérance, aussi bien que la nature y trouve dequoy multiplier quelque espece d'Arbres.

a Quot que in flore novo pomis se fertilis arbos induerat, totidem Autumno matura tenebat. *Virg. Georg. 4.*

Voila jusqu'où mon étude m'a conduit, pour commencer à pénétrer tant soit peu dans la construction intérieure des boutons à Fruit : j'avoüe de bonne foy que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, veu particuliérement cette grande différence qui se trouve parmy les uns & les autres, en ce que les boutons des Fruits à noyau n'envelopent qu'une fleur chacun, & les boutons des Fruits à pepin en envelopent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de différences dans leur couleur, grandeur, &c.

CHA-

CHAPITRE XIV.

Réflexions sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir, que pour allonger.

JE viens encore à parler des effets, qui doivent leur naissance, & leur être au séjour que fait la seve dans de certaines parties des Arbres; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement, justifiez par l'exemple de ces têtes de Saules, qui grossissent extraordinairemennt aux prix de leur tige, ce qui provient asseurement de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'où elles sortent, la seve qui s'y rend toujours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y séjourner quelque peu de temps, & ainsi s'attachant, & s'incorporant en partie à l'endroit où elle est arrêtée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste, où la seve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vray-semblance, que la seve fait la grosseur des branches d'Arbres, & de toutes sortes de Plantes, de la même maniére à-peu prés que la cire fonduë fait la grosseur des bougies, & de toute sorte de flambeaux, avec cette seule différence, qui cependant n'altére en rien la comparaison, que la seve monte de bas en haut entre le bois, & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont legers; & qu'au contraire la cire fonduë se répand de haut en bas le long de la méche suspenduë, parce que tout de même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fonduë fasse plus de séjour en un endroit qu'à un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la seve aux extrémitez des Arbres étronçonnez: Je ne trouve dans nos mécaniques rien de plus juste que cette cire fonduë, pour réprésenter au naturel, de quelle façon la seve qui est quelque chose de liquide, sert pourtant à grossir un corps solide, par la solidité qu'elle acquiert elle-même; elle se grossit en effet comme si c'estoit autant d'envelopes appliquées successivement les unes sur les autres, & lesquelles il n'est pas trop difficile de démêler à la veuë, quand on vient à considérer l'extrémité de quelque tronçon d'Arbre, ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute sorte de plantes, lequel se fait aussi, parce que les parties nouvelles venant à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une sorte d'union si étroite, & en terme de Philosophes, une sorte d'incorporation si intime, & si individuëlle, qu'il n'est pas possible ni de les distinguer à la veuë, ni de les déprendre, ou détacher les unes d'avec les autres: à l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la seve nouvelle ait en quelque façon la proprieté d'amolir & de fondre l'extrémité dure de chaque branche, & de chaque tige de l'année precedente, pour pouvoir mariër le liquide nouveau avec le solide vieux, en sorte qu'il s'en fasse ensuite un corps entiérement semblable, sans qu'on y puisse remarquer la moindre différence de l'un à l'autre.

Je

Je ne puis m'empêcher de dire que ceci eſt pour moi un autre ſujet d'une grande admiration : l'induſtrie des hommes n'eſt point ce me ſemble encore parvenuë à rien faire, qui ſoit ſemblable à cet allongement imperceptible de branches ; quoi que les couleurs des Peintres appliquées en divers temps, & la ſoudure, qu'emploient les Orfévres, & les Fondeurs, faſſent véritablement quelque choſe, qu'on peut dire en approcher; il faut recourir à quelqu'autre effet de la nature, pour nous pouvoir répréſenter nettement cette union ſi parfaite ; & ce ſera à la glace, qui par la rigueur du froid ſe forme ſur toute ſorte d'eau, & par exemple dans le baſſin d'une Fontaine ; il eſt vrai que la partie de la ſuperficie de cette eau, qui aura eſté gelée aujourdui, ne pourra abſolument être diſtinguée de la partie intérieure de cette eau même, qui gélera demain, & ainſi ſucceſſivement de partie en partie, à meſure que le froid continuë de les pénétrer; mais la comparaiſon des Goutiéres, ou les glaçons s'alongent, à meſure que le froid de l'air s'augmente, répréſente encore plus clairement cet alongement de branches, que nous avons peine à comprendre dans les Arbres, quoique pourtant & ces nœuds, & ces yeux ſi artiſtement placez par certains intervales, & accompagnez de feuilles & de fruits, faſſent à nos conceptions des difficultez juſqu'à cette heure impénétrables.

D'ailleurs nous ne ſçaurions guére profiter de ces deux comparaiſons, à moins que dans l'intervale d'un jour à un autre il n'y ait quelque ceſſation ſenſible de froid ; en ſorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain temps il aura ceſſé de geler; car quand la gelée continuë ſans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant le grand froid de l'hiver, que ce que la ſeve fait pendant les chaleurs du Printemps, & de l'Eté à l'égard des branches allongées ; toute la difficulté roule ſur le premier allongement, qui ſe fait au ſortir de l'Hyver, & cela par le moien d'une ſeve liquide, qui monte tout de nouveau à l'extrémité des branches dures, & ſolides de l'année précédente.

A la verité l'Arbre ſe fend aiſément dans ſa longueur, c'eſt à dire du pied à la tête, & de la tête au pied, comme ſi dans cette ſituation les fibres, ou parties de bois, qui en compoſent le corps n'étoient en quelque façon que des fils colez les uns aux autres ; mais pour ce qui regarde la largeur, à le prendre en travers d'un côté à l'autre, il eſt impoſſible de le fendre, les parties ſont tellement compactes & liées enſemble les unes aux autres, que chacune paroît faire un petit tout parfait en ſoi, & que ſans le ſecours d'un inſtrument bien tranchant la ſéparation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce ſéjour de ſeve à l'égard de nos Arbres fruitiers ſont encore juſtifiez par le contraire de ce ſéjour, c'eſt à dire, par quelque paſſage trop précipité de la ſeve, comme il arrive quand la ſeve & ſur tout des Fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, étant pour ainſi dire, débauchée, au lieu de ſuivre ſon cours ordinaire, qui eſt de venir d'un pas réglé aux extrémitez des branches, ſe fait en chemin des ſorties extraordinaires dans quelqu'autre partie de l'Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois: cette ſeve ainſi déréglée s'échapant avec quelque ſorte de fureur & de violence, créve, & monte impétueuſement, & ne fait pendant ce prémier effort aucun ſéjour dans ſon paſſage,

De là vient que les yeux, qui sont les plus prés de cette sortie, sont fort éloignez les uns des autres, sont plats & mal nourris, & à peine meme paroissent-ils marquez; au lieu qu'aprés que la violence de ce premier effort s'est un peu ralentie, la seve n'allant plus que son train ordinaire, il semble qu'elle ait ses pauses réglées; & ainsi vers l'extrémité de cette même branche elle fait ses yeux plus prés à prés, & mieux nourris; si bien que le bas ne pouvant selon son mérite reçevoir que le nom honteux de faux bois, le haut cependant peut à juste titre se conserver le nom honorable d'un bois véritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaison des effets de la seve dans les branches avec les effets de la lumiére dans un lieu nouvellement éclairé nous a peut-être porté un peu trop loin; mais je n'ay pu expliquer en moins de termes ce que je pensois de la promptitude, avec laquelle cette seve préparée par les racines paroit se porter subitement à toutes les extrémitez des branches: je souhaite seulement que j'aye été assez heureux pour me faire entendre.

CHAPITRE XV.

Reflexion du plus & du moins de la seve.

JE reviens encore à une autre parité de raison, que je découvre entre la lumiére du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour apuïer davantage mon sentiment sur l'opération différente des racines à l'egard de la seve qui grossit, allonge, & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux est gros & éclairant, plus loin aussi fait-il aller ce qu'il répand de lumiére, tout de même plus les racines qui agissent, sont grosses, fortes & vigoureuses, & plus loin aussi se porte la seve, ou nourriture qu'elles préparent.

Ainsi il est facile d'expliquer d'où vient qu'on voit mourir les extrémitez de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raison à rendre, si ce n'est que surement au pied de ces Arbres il ne se fait plus de grosses & vigoureuses racines, & par consequent il ne se prepare plus une assez grande quantité de seve, pour être capable de monter aussi haut, qu'elle avoit accoutumé de faire, soit dans les années précédentes, soit même dans la saison où l'on remarque ce defaut.

La seve, par exemple, montoit peut-être autrefois jusqu'à la hauteur de trois, & quatre toises, & présentement elle ne sçauroit plus monter que jusqu'à dix ou douze pieds: ce qui paroit assez en ce qu'il ne se fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au dessous de l'ancienne extrémité des vieilles.

D'un autre côté, la seve dans le commencement de l'année avoit poussé des branches jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & sur la fin de l'Eté, le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou six pouces: la racine paroissoit avoir assez bien travaillé dans le Printemps, où la terre étoit dans un temperament de chaud & d'humide propre à la végétation; mais la chaleur de l'Eté ayant par son excez consumé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menuës & foibles, n'ont pû se

se deffendre de son attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres sont grosses & vigoureuses: nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut emploier contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine est vigoureuse, d'autant plus aussi agit-elle vigoureusement, & par consequent d'autant plus attire-t-elle de nourriture; & d'autant plus en fait-elle monter; c'est la vigueur de cette racine qui fait que la seve s'élevant jusqu'au sommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été; comme la foiblesse, qui est cause que cette seve n'étant pas assez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoutumé de faire.

Il est bien vray qu'il semble, que comme chaque animal a sa grandeur réglée, & comme chaque Fontaine eu égard à la quantité de ses eaux, & à la grandeur du tuyau qui les conduit, ne les peut élever que jusqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos, d'ou elles décendent.

Tout de même aussi la hauteur, & la circonférence de chaque plante paroit être réglée, en sorte qu'il y a un certain terme, jusqu'ou la seve peut veritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne sçauroit absolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainsi pourveu qu'un Arbre, qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que jusqu'à la hauteur de douze pieds, soit ravalé de cinq, ou six, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroitra toujours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter jusqu'ou sa force se peut élever, & par consequent ne tombera jamais dans l'inconvenient de se voit deshonorer par aucune marque de mort à ses extrémitez.

Le Jardinier habile doit s'être rendu sçavant en cette connoissance par les observations, qu'il aura été capable de faire, soit dans la conduite des Arbres, soit dans la culture de sa terre; la différence du bon & du mauvais fond contribue beaucoup à décider du pouvoir, & de la vigueur de cette seve, en tel fond, qui est véritablement bon, un Arbre se portera vivement jusqu'à cinq ou six toises de hauteur, & ainsi à proportion pour sa circonference; & en tel autre fond, qui est beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille espece aussi bien conditionné que le prémier, ne pourra passer une hauteur de dix ou douze pieds, tel fond est propre à faire produire sans être presque cultivé, tel autre n'est propre à rien, si son infertilité n'est corrigée par tous les soins, & tous les secours du Jardinage.

CHAPITRE XVI.

Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles.

AYant expliqué, de quelle maniére la seve entrée dans les racines, me paroit ensuite monter, & se répandre dans toutes les parties supérieures de l'Arbre, je croirois être presentement obligé de dire comment je pense que les branches nouvelles sortent à l'extrémité des branches de l'année précedente; & d'ou vient que cette sortie paroit d'ordinaire si réglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de grosseur, & de longueur sur les plus basses.

Je me serviray de la même comparaison, que j'ay déja faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque temps arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente ; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considerable, comme on voit aux grands Etangs, venant ensuite à trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue qui soutenoit principalement son grand poids qu'en quelquelques parties des murailles des côtez, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin; cette eau, dis-je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures sortira en même temps par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la brèche de la digue, qu'elle ne fera par les brèches des côtez, & encore en sortira-t-il à proportion davantage par celles des côtez, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus prés de cette digue, que par celles qui en seront plus éloignées ; le poids de l'eau qui tend toujours à son centre, & qui augmente sa pesanteur à mesure qu'elle approche d'avantage de ce centre, fait cette difference considerable, qui est connuë à tout le monde.

La seve dans nos branches y fait à-peu-prés les mêmes effets, car y ayant trouvé plusieurs ouvertures égales, & c'est ce que nous appellons les yeux, elle sort en même temps par celles qui sont les plus hautes, mais fort en plus grande abondance par la derniére, c'est à dire, par l'œil qui est à l'extrémité, & ou se fait le plus grand effort de la seve, que par les autres qui en sont éloignés ; ensuite si elle est assez abondante, & assez pressée de sortir par la nouvelle faite, elle se décharge dans les yeux plus bas, mais proportionnément davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extrémité, & moins dans ceux qui en sont plus eloignez.

Et tout de même qu'il arrive quelquesfois que l'eau de ce ruisseau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles sur les côtez, se faisant elle-même des sorties, en fait une plus grande par l'un des côtez, que par la principale digue & ainsi sort en plus grande abondance, par ou apparemment elle devoit sortir en plus petite quantité : de même aussi voyons nous quelquesfois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui sortent a l'extrémité de celle, qui a été taillée, au lieu d'être plus grosses que toutes les autres qui en sont en même temps sorties, se trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cause d'un effet si contraire à l'ordre du naturel de la seve, nous disons que ce changement provient de ce que la seve, cherchant par l'effort de son activité naturelle à faire sa principale sortie par l'extrémité de cette branche, a trouvé quelque obstacle intérieur, que les Jardiniers ne connoissent pas toujours, cét obstacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extrémité, n'y en a laissé passer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté sur quelqu'un des yeux, qui étoient au dessous du plus haut, la seve a commencé d'y faire son principal effet ; & à l'égard de tous les autres yeux elle s'y est jettée plus, ou moins abondamment, selon qu'ils se sont trouvez plus, ou moins voisins de celui qui a servi de passage au torrent de la seve.

Le peu de seve qui a passé à l'œil, ou aux yeux plus hauts, n'y ayant fait que des branches médiocrement grosses, leur a communiqué ce qu'elle a accou-

accoutumé de faire à toutes les branches foibles, c'est à dire, une disposition prochaine à faire promptement des boutons à Fruit; c'est pourquoi dans la taille je regarde toûjours cette branche comme une des plus importantes, & des plus précieuses à conserver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus, & ce moins de seve font des effets si différens, j'avoue de bonne foy, que ni mes observations, ni mes méditations, n'ont encore pû m'en donner une intelligence suffisante: je vois bien que cela est, & j'en tire cette maxime si paradoxe, que le Fruit est une marque de foiblesse; mais je n'ay pû encore aller jusqu'à découvrir la maniére dont cela se fait, ni les raisons pour lesquelles cela se fait.

Je ne sçaurois non plus comprendre d'où vient que la terre s'use, & s'effrite en nourrissant des Plantes qui lui sont en quelque façon étrangéres, par exemple du Bled, des Arbres, & des Légumes, & ne paroit pas s'effriter en nourrissant des Chardons, des Orties, & une infinité d'autres sortes de méchans Herbages.

Aprés tant d'observations, n'est-il pas permis de conclure, que de toutes les matiéres sur lesquelles l'esprit de l'homme exerce ces raisonnemens, & ses conjectures, peut être n'y en a-t-il aucune où il soit plus difficile de raisonner juste que sur celle de la végétation? c'est un champ d'une vaste étenduë, un champ ouvert à tout le monde, où chacun a la liberté d'entrer, & de fouiller autant que bon lui semble; mais où peu de gens réussissent à deffricher heureusement, tant est grand le nombre des singularitez qui le composent: rien n'est si aisé, ni si ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on prétend tirer beaucoup de conséquence de plante à plante, & établir en même temps beaucoup de maximes générales.

CHAPITRE XVII.

Reflexion sur la difference des effets de la seve dans les parties exterieures des plantes.

Il est bien vray qu'à l'égard de ce qui se passe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale maniére: nous l'avons ci-devant expliqué au Chapitre des Plants; mais en ce qui paroit au dehors, il semble que ce soit comme autant de petites Républiques, qui se gouvernent différemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voisines, la politique de l'une étant assez souvent tout-à-fait opposée à la politique de l'autre: c'est ainsi, par exemple, que tous les Oiseaux, qui conviennent à la vérité dans leur maniére de se multiplier, c'est à dire, par les œufs, différent cependant si notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre, & de faire, &c.

La nature a mis dans les végétaux une si grande diversité en chacun, qu'on pourroit vray-semblablement dire, qu'elle n'a pas moins eu l'intention de nous faire admirer les sources inépuisables de ses productions différentes, que de confondre l'esprit de l'homme, quand il aspire à pouvoir

pénétrer dans tous ses secrets, & rendre raison de chacune de ses opérations.

De tout temps il y a eu de grands esprits, qui ont travaillé pour se rendre intelligens en cette matiére: dans nôtre siecle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empressement; mais aprés avoir examiné quelqu'un des végétaux, s'il arrive peut-être que hors les qualitez médecinales on y ait fait quelque legére découverte, on est assez enclin à se flatter aussitôt jusqu'à croire qu'on est parvenu à le connoître entiérement, soit dans sa cause, soit dans sa maniere d'être; & de là on ne fait pas grande difficulté de tirer des conséquences pour les autres, & cependant pour peu qu'on veuille pousser ses réflexions plus loin, il se présentera au même instant un grand nombre d'autres végétaux tous contraires, qui éblouissent, & qui sont par conséquent capables de renverser tous les raisonnemens déja faits, ou de donner au moins de grandes atteintes à la plusspart des maximes générales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à considérer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raisins, &c. & à considérer de l'autre côté l'ordre des fleurs aux Tubereuses, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Alloüettes, &c. Pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun est le plûtôt meur, & à l'egard des autres lequel calice est le plutôt épanoüy; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits, que dans ces feuilles, tout ce qui est le plus prés de la queuë, & par conséquent le plus prés de la tige, & des racines, & par conséquent encore le plutôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquerir, ce qui à nôtre égard lui convient de plus parfait, mais qui à son égard approche le plus de sa fin & de sa destruction: sur cela on ne manque pas de vouloir conclurre en termes de maximes générales, que dans les plantes, plus une partie se trouve voisine de l'endroit d'ou lui vient la nourriture, & plutot aussi parvient-elle à sa maturité, & à sa perfection.

Mais si en même temps on considére les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera, que la premiére partie meure, & la meilleure est celle, qui se trouve la plus éloignée de la queüe & par consequent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jassemins, aux Oeillets, aux Rosiers muscats, &c. les premiéres fleurs sont celles des extrémitez de chaque branche, & pour achever d'embarrasser nôtre Phisicien, il n'a qu'à considérer des Framboisiers, & les Lauriers-roze, parce que ni dans les uns, ni dans les autres il n'y paroit rien de réglé, soit pour l'ordre de la maturité des Fruits, soit pour l'ordre de l'ouverture des fleurs, c'est quelquefois ce qui est le plus éloigné, qui meurit, ou fleurit le prémier, & c'est quelquefois aussi ce qui est le plus prochain; ces inégalitez, ou si vous voulez ces desordres sont assez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc icy celle, qu'on a cru pouvoir établir en général de la maturité des Fruits, & de l'épanoüissement des Fleurs? il faut donc nécessairement faire de differentes maximes selon les differentes especes & des Fruits, & des Fleurs, que la nature nous produit.

Si au Printemps on examine l'endroit d'ou naissent beaucoup de Fruits, comme Poires, Pommes, Peches, Prunes, Abricots, Cerises, Groseilles, &c. on trouve que c'est sur de certaines branches, qui sont au moins faites

faites une année ou deux auparavant ; c'est là que dans l'Eté précédent sur le déclin de la seve les boutons à Fruit ont été façonnez.

Dés qu'on a acquis cette connoissance, ne croit-on pas pouvoir sur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont précedé les Fruits d'assez long-temps; mais si d'un autre côté on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Meurier, le Coignassier, le Framboisier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'ici la nature agit tres-différemment de ce que nous venons de lui voir faire sur d'autres sujets: les Fleurs n'y sont antérieures que de peu de jours à leurs Fruits; puis que les uns & les autres ne se formant que sur des branches produites dans le Printemps même, ces Fleurs & ces Fruits naissent avec le bois qui les doit soutenir: il y a cependant cette différence entr'eux, que les uns se font aux extrémitez, comme les Noix, les Marons, les Azerolles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrêtent la branche entiérement, en sorte qu'elle ne s'allonge plus, si ce n'est peut-être aux Noyers & Chataigniers, sur lesquels nous voyons quelques-fois, qu'aprés les Noix & les Marrons formez à l'extrémité d'une branche, il y vient une assez grande quantité de seve pour la faire encore notablement allonger ; les autres sont formez au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple la grappe de Raisin, & quelquesfois la Meure, &c. peut-on rien voir de plus opposé pour la naissance des Fruits;

Si à la plusspart des Arbres on regarde à l'Automne l'endroit des branches qui se dépoüille le prémier, on trouve que c'est d'ordinaire leur extrémité, qui commence à paroistre dénüée, comme si les racines n'agissant plus pour lors si vigoureusement, ou la chaleur de l'air n'étant plus si proportionnée à leurs besoins, la seve ne pouvoir plus par conséquent continuër de monter jusqu'en haut; si au contraire on regarde aux Pois, aux Féves, aux Artichaux, aux Choux, & à la plusspart des autres légumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, on trouve que la partie basse est la premiére séche & fanée, durant que l'extrémité est encore verte & poussante : comment ajuster deux effets de seve si contraires l'un à l'autre?

Si on regarde les Fleurs des Fruits, tant à pepin, qu'à noyau, on trouve que le Fruit se trouve au même endroit ou étoit la Fleur, parce que celle-ci en se passant paroit faire place à l'autre, pour lequel elle a fleuri; mais si on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noisetiers, comme aussi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit ou étoient les Fleurs ; & qu'au contraire pour ces sortes d'Arbres le Fruit se forme à l'extrémité de la branche, sur laquelle il n'a paru aucune Fleur ; & que pour le Bled de Turquie la fleur se forme au haut de la tige, & le Fruit sort du nombril de chacune des feuilles inférieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que réglément la nature commence par des boutons à Fleur, qu'elle fait paroitre, & comme nous avons dit, aux Arbres à pepin, chaque bouton contient plusieurs Fleurs, & conséquemment plusieurs Fruits; aux Arbres à noyau chaque bouton ne contient qu'une Fleur & conséquemment un Fruit unique; or d'un petit éguillon, qui se trouve dans le milieu de chaque Fleur, le Fruit se forme trois ou quatre jours aprés qu'elle est épanoüie, & cela s'entend, si le temps est favorable, c'est à dire, si le froid ne gâte pas

ces

ces précieux commencemens; ainsi chaque Fruit est d'ordinaire précédé de sa Fleur, mais la Figue n'aît tout d'un coup parfaite sans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citrouilles, &c. le Fruit est la premiére chose qui paroit, & c'est seulement quelques jours aprés la naissance de ce Fruit, qu'à son extrémité on voit une Fleur achever de se former, & ensuite s'épanouïr: véritablement c'est de la bonne fortune de cette Fleur, que dépend la perfection de ce Fruit; en sorte que si elle n'est pas capable de résister au froid & à ses autres ennemis, ce Fruit vient à mourir presque aussitôt qu'il a pris naissance.

Deplus, quoi-que d'ordinaire il ne reste rien de la Fleur avec le Fruit; en sorte que celui-ci n'ait accoutumé de paroitre, que quand la Fleur est entiérement passée: cependant au Grenadier pour la construction ou composition du Fruit il reste une partie de la Fleur, ou plustot une partie du Fruit naît en même temps que la Fleur, & lui sert pour ainsi dire de berceau ou de coquille, tant pour la conservation de cette Fleur, que pour servir d'enveloppe à une maniére de liqueur congelée, & aux grains, ou pepins, qui sont l'essence & la substance de ce Fruit.

Et au Gland la premiére chose qui paroit, c'est encore une maniére de coquille entre ronde & plate, qui est produite sur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui servir de Fleur, puis qu'il n'en a point d'autre; en effet c'est du milieu de cette coquille que sort peu de jours aprés ce Fruit, qu'on prétend avoir été la nourriture des prémiers hommes.

Et comme chaque Arbre est composé de plusieurs branches, les unes fortes, & les autres foibles, si on regarde à quel endroit se forment réguliérement la plupart des Fruits; on trouve que d'ordinaire ce n'est point sur les grosses branches, mais au contraire sur les foibles que la nature prend soin de fructifier.

Si toutefois on regarde à quel endroit de la Vigne se forment les grappes, & à quel endroit des Figuiers se forment les Figues, on trouve que rarement en vient-il sur les branches foibles, & que communément il s'en fait beaucoup sur les grosses, fortes, & vigoureuses; comment faire pour reduire sous une seule maxime ce chois de différentes situations à faire du Fruit.

Si on regarde la maniére dont les Arbres s'allongent, tant par leurs tiges, que par leurs branches, on trouve, que durant la grande action de la seve, c'est à dire au Printemps & en Eté, ce qui est extrémité dans un prémier moment, ne l'est pas à l'autre moment qui le suit: la seve qui monte incessamment à formé de nouveau bois, aussi-bien que de nouvelles feuilles par-dessus cette extrémité précédente; & à son tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle seve le même traitement, qu'il avoit fait lui-même à l'extrémité du bois précédent.

Si en même temps on regarde aux Artichaux, aux Asperges, aux grappes de Raisins, à toutes les feuilles & tous les Fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la pluspart des Fleurs, on trouve que ce qui est une fois extrémité, demeure toujours extrémité, en sorte que leur augmentation se fait par dedans, & nullement par dehors, comme il se fait à l'extrémité de l'allongement des branches d'Arbres: l'Asperge, l'Artichaut, la Tulipe & la pluspart des Fleurs paroissent sortir toutes entiéres du cœur de la plante, mais

mais véritablement petites, & croissent ensuite entérieurement par le secours d'une nouvelle nourriture; à voir comme elles s'élévent insensiblement de tige, & qu'elles sont poussées en haut par cette nouvelle seve, ne semble-t-il pas que cela se fasse de la même maniére à peu prés que ce qui est dans un tuyau, ou dans un canon, qui est poussé ou chassé par la partie basse, pour aller sortir à la partie supérieure?

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la délicatesse des Laituës liées, du Céleri, des Cardons d'espagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces légumes, soit avec du fumier sec, ou des feuilles séches, soit avec de la terre ou du terreau, en sorte que le grand air à perdu la liberté de les pouvoir rafraichir & pénétrer à son ordinaire; ainsi ces parties étouffées n'étant plus immédiatement éclairées des rayons du Soleil, ont non seulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer, & de désagréable, mais aussi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette délicatesse, que nous souhaitons; & si d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Asperges, on trouve que le plus mauvais, & le plus dur, est justement tout ce qui étant privé de l'aspect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne est entiérement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus délicat est la partie qui se trouve verte, & rougeâtre: chose à mon sens assez difficile à comprendre, & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendrisse l'une, & en endurcisse l'autre dans le même temps.

Aux Marguerittes, & Giroflées rouges panachées, la naissance est blanche pour un temps, & enfin par les rayons du Soleil cette premiére couleur d'enfance vient insensiblement à se changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes &c. le beau vif qui les accompagne en naissant, les abandonne, quand le Soleil les a quelque temps éclairés.

La plufpart des Poires sont colorées en fleurissant, & aprés la fleur les unes deviennent vertes, ou grises, les autres blanches, ou jaunes, quelques-unes sur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité de verts qu'ils étoient, deviennent premiérement blancs, & passent de-là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchissent les avant Pêches, noircissent les Meures, rougissent d'une couleur éclatante les Cerises, les Fraises, les Framboises, &c. & d'une couleur de pourpre la plufpart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverses teintures, tant aux Prunes & aux autres Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroissent sur la terre: voila beaucoup de différences bien essentielles.

Si on regarde aux feuilles de chaque Plante communément on ne trouve qu'une feuille à chaque queuë, & ces feuilles sont attachées aux branches par petits étages, comme par degrez éloignez les uns des autres en forme déchiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queuës chargées l'une de trois, cinq, & sept feuilles, comme le Sureau, le Noyer, le Rosier, les autres de sept, neuf, onze, comme le Frêne, quelques-unes en ont mêmes jusques au nombre de dix-sept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toujours par nombre impair; & pour lors quand il se trouve une si grande quantité de feuilles sur une seule queuë, bien loin d'être

par degrez en forme d'échiquier, comme nous avons dit cy-dessus, elles naissent diamétralement opposées l'une à l'autre.

Aux Meuriers, nous voyons au mois de May que de chaque œil, ou bouton des branches de l'Année précédente il sort quelquesfois quatre & cinq Meures, & même par fois il en sort une branche plus, ou moins longue selon l'abondance de seve qui parvient à ce bouton.

Aux Figuiers, du nombril de chaque feuille poussée depuis le Printemps jusqu'à la my-Juin, qui est à-peu-prés le temps du Solstice, & par conséquent du redoublement de seve dans nos plantes, il en sort pour lors réguliérement une Figue pour l'Automne; & c'est ce que nous appellons les secondes Figues, dont le nombre ne passe guére en ces climats-cy celuy de cinq, ou de six, ou de sept au plus sur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche, car chaque branche n'a pas cet avantage d'être bonne: les foibles ne l'ont pas, ni les gros rejettons nouveaux du pied, ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois, ni même les grosses branches, qui naissent en faux bois du corps de l'Arbre, si bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel, dans lequel sont produites les branches en toute sorte d'Arbres, ainsi que nous l'avons cy-devant expliqué.

Les Figues, qu'on appelle de la premiere seve, naissent à la my-Avril, & naissent même tout d'un coup assez grosses, devant qu'il paroisse encore aucune feuille; elles naissent de l'ancien nombril de la queuë de certaines feuilles de l'année précédente, c'est à dire, d'auprés l'endroit ou étoient les feuilles, qui l'Eté précédent avoient été poussées, & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues secondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la premiére seve sont d'ordinaire asseurées de meurir à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Aout, s'il ne survient point de fraicheurs, qui les fassent tomber; & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluye, ou par des ardeurs extraordinaires, mais pour les secondes nous ne devons espérer de voir meurir que celles, qui étant nées des la my-Juin se trouvent presqu'en grosseur devant la fin de Juillet, & encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'Automne soit accompagnée de chaleur & par conséquent exempte de gelées & de pluyes froides, comme nous l'avons eu l'année 1670. & 1676.

Ce n'est pas seulement les Figues, qui naissent du nombril des feuilles; c'est une condition qui leur est commune avec la plusspart des autres Fruits, & même au Glasd & au Jassemin; mais le Raisin naît à l'opposite & de l'autre côté de la feuille, ce qui paroit une chose tres-singuliére, & encore plus de ce qu'à la plusspart des Vignes, il ne sort d'ordinaire qu'au trois, quatre & cinquiéme nœud d'en bas de la branche; au lieu que tous les autres Fruits naissent dans toute l'étenduë de la branche, que nous appellons branche à Fruit, & naissent même plûtôt vers son extrémité, que dans son commencement.

Les Coignassiers font leur Fruit de la même maniére que les Framboisiers, Azeroliers & Grenadiers font le leur, cest a dire, a l'extrémité des petites branches, qui sortent des grosses au mois de Mars & d'Avril; & cependant les Poiriers greffez sur coignassier ne font du Fruit que sur les branches produites un an, ou deux, auparavant. La

La plus grande abondance de ſeve, comme nous avons ſouvent dit, monte communément à toutes les plantes entre le bois & l'écorce, & peut-être auſſi en monte-t-il quelque peu au travers du bois ; mais à la Vigne, qui, pour ainſi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déja dit, monte abſolument au travers du bois.

La groſſeur des Fruits ſe fait par la nourriture, c'eſt à dire, par la ſeve, qui au ſortir de la branche coulant par le canal de la queuë, parvient au dedans de ce Fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaiſſit enfin conformément à la nature de chacun : la groſſeur du bois & de chaque tige ſe fait apparamment de la même maniére.

L'ordre de la production des Fruits, eſt que communément les plus beaux ſoient à l'extrémité des branches, & ſur tout de celles qui ſont foibles, & qu'il ne s'en faſſe qu'une fois chaque année aux endroits, qui peuvent fructifier ; mais la nature pratique le contraire pour les Figues, car premiérement elle en produit deux fois par an, en ſecond lieu, elle ne les produit guére, que ſur les groſſes branches en ſorte que particuliérement pour l'Automne elle n'en fait que ſur les Arbres, qui ont aſſez de vigueur ; & en troiſiéme lieu, elle place les premiéres & les plus groſſes dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres à proportion qu'elles en ſont plus ou moins éloignées : auſſi communément eſt-ce le même ordre qu'elles ſuivent en meuriſſant.

La maniére, dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ces productions, tellement que ſans avoir ni tige ni branches il ſe ſert de ſes feuilles pour ſe multiplier, & s'accroitre, n'eſt pas à mon ſens la moins étonnante de toutes celles, que nous admirons tous les jours.

Réguliérement, toutes nos plantes fleuriſſent aſſez long-temps devant que de faire & de perfectionner leurs graines, le Pourpier toutesfois fait la ſienne, ſans avoir preſque aucunement fleuri ; dés que le pied eſt aſſez gros, il s'éléve un peu en différentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & tout, ce ſemble, detachée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans pluſieurs petites coques, & enfin meuriſſant, il la noircit & endurcit ; pour lors les coques s'ouvrant, elles nous font voir ce petit tréſor, qu'elles avoient ſi ſoigneuſement caché.

Les fleurs des fruits ont entre-elles de grandes différences de couleurs ; les Poiriers, Abricotiers, Ceriſiers, Orangers fleuriſſent blanc : les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers orangé ; les Pêchers violet clair : & parmi toutes ces fleurs il y en a de doubles, & de ſimples, il y en a de grandes, de médiocres, & de petites.

La Dentelure que la nature à pour ainſi dire, pris plaiſir de faire autour des feuilles de la pluſpart des végetaux, & laquelle étant ſi différemment taillée dans chaque eſpece, doit avoir donné lieu aux hommes premiérement d'en faire, & enſuite d'en faire de tant de façons, & de tant de maniéres ; cette Dentelure, dis-je, mérite bien de trouver quelque place parmy nos méditations.

Ce qui ſe paſſe à l'égard de nos Oignons de Tulipes, paroit devoir mettre toute la Philoſophie à bout : au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacune il en ſort au mois de Mars ſuivant une tige chargée de ſa fleur, juſque-là rien d'extraordinaire, il en eſt

de même aux Couronnes Imperiales, aux Jacintes, Tubereuses, Jonquilles, &c. Mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon; ce qui ne se fait point aux autres Plantes : comment comprendre ce changement de place ; l'Oignon se feroit-il tout de nouveau, ou se montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtez de cet Oignon ? &c. En vérité c'est icy un mistére de végétation, qui ne peut être regardé avec assez d'étonnement, & de confusion.

Ce recueil d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois icy rapporter tant d'autres que j'ai faites dans nos végetaux ; c'est assez, ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une détermination particuliére, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa maniére d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur, & la grosseur de son Fruit, pour la figure, grosseur, & couleur de sa graine, pour la différence de ses feuillles, & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre ou se fait le Fruit, & la graine, &c.

Et que, comme j'ai dit plusieurs fois, il soit tres-difficile d'expliquer toutes ces différentes singularitez par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnez, qui viennent à les pénétrer.

Je n'en dirai pas davantage pour le présent, & finirai aprés avoir seulement expliqué quelques réflexions qu'il m'est autresfois arrivé de faire sur la prétenduë circulation de seve dans les Plantes.

CHAPITRE XVIII.

Reflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve.

COmme je suis persuadé, que premierement, dans les végetaux il se fait au Printemps une raréfaction certaine, qui commence le premier mouvement de la végetation ; & qu'en second lieu, il y a dans chaque plante un principe de vie, qui étant un agent nécessaire & forcé, soutient les premiers effets de la raréfaction, ainsi que j'ai ci-devant expliqué : le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre ; dés qu'on a monté le poson, on donne un petit branle à la pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit : Or il ne me paroit guére possible de marier cette circulation avec l'action des racines, que nous voions se grossir & s'allonger elles-mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voici mes difficultez.

C'est que premierement, je ne puis m'imaginer, quand commence cette circulation, ni en quel endroit elle commence ; en second lieu, je ne vois ni sa necessité ni son utilité : en troisiéme lieu, supposé qu'il y en eut, je ne sçai s'il faut dire, qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

A l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation, il faudroit necessairement qu'elle ne commençat que dans le moment

que les racines commencent d'agir, & que ce fût par ces racines qu'elle commençât; ainsi il y auroit un temps, ou il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toujours; & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour, la purification du sang, que l'on prétend devoir être au hazard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpétuel, il faudroit conclure de là que la seve dans les plantes se corromproit pareillement, d'abord qu'elle cesseroit de circuler, & qu'ainsi on verroit périr tous les Arbres, d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour en être empêchez par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre; & qu'à plus forte raison les branches séparées de l'Arbre qui les a produites, periroient sur le champ; tout de même que les membres d'un animal périssent, d'abord qu'ils sont séparez de cet animal; cependant rien n'est plus contraire à l'expérience de tous les plants, & de toutes les greffes qu'on envoye si souvent & si heureusement dans les Pays éloignez, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourveu que la chaleur ne les altére pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût véritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commençent d'agir: par ou sauvera-t-on la production des branches, qui se font au Printemps indépendamment des racines? Or on ne peut douter qu'il ne s'en fasse, puis que beaucoup d'Arbres nouveaux plantez en font au Printemps, sans qu'ils ayent produit aucunes racines; & puisque la plusspart des Arbres arrachez en Hyver, & laissez sur la terre, & même la plusspart des branches coupées en ce temps-là, & mises par une de leurs extrémitez dans la terre poussent de petits jets aux renouveau, sans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin comment expliquer cette circulation, quand les Amandes des Noyaux, ou les graines ordinaires germent dans la terre, & qu'il en sort pendant quelques jours une racine; qui s'allonge en décendant, sans qu'il paroisse aucune production qui monte; quand vers le mois d'Aoust, l'Oignon d'Imperiale sans être enterré pousse tout de même ses racines, & ne pousse point de tige; quand les autres Oignons poussent leurs tiges en Automne & au Printemps, & ne poussent point de racines; quand les Tulipes, les Tubereuses, & particulierement les Asperges montent; ensorte que ce qui a d'abord paru extrémité, le demeure toujours, & ainsi la partie monte toute entiére de bas en haut; quand les branches à l'extrémité de celle, qui à été coupée ou pincée, sont produites avec cette différence de grosseur & de longueur, que nous avons cy-devant expliquée, en sorte qu'il s'y fait une distribution de seve fort inégale; quand sur les branches foibles les boutons à Fruit se forment seulement à l'extrémité, & sur les grosses se forment seulement au bas: il me semble qu'il est bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples, & dans un nombre infini d'autres tous semblables, que je pourrois ici alléguer.

Or si on peut assez bien preuver qu'en quelques plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas absolument conclure qu'il n'y a nulle raison pour en admettre dans les autres?

Joint que pour faire voir l'impossibilité de la circulation, il est vrai de dire qu'elle supposeroit en chaque branche trois chemins distincts & séparez, deux pour l'aller & le revenir de la seve imparfaite, & un troisiéme

pour le retour de la parfaite, ſçavoir le premier pour la première route; l'autre pour ſervir de paſſage au retour, & le troiſiéme pour conduire la ſeve parfaite à l'endroit ou elle devroit demeurer: je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour deſcendre, parce que ſouvent les extrémitez des branches ſont pendantes, & réguliérement celles des Fruits le ſont toûjours; à parler auſſi proprement, on ne pourroit pas díre que la ſeve monte, quand en effet elle deſcend, mais je dis ſimplement qu'il faudroit pluſieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande comment par exemple on pourroit trouver ces trois chemins dans une queuë de Ceriſe, comment cette ſeve qui auroit ſon premier mouvement pour monter aux extrémitez, d'ou elle devroit deſcendre auſſitôt vers les racines: comment, dis-je, elle ſeroit déterminée à deſcendre vers ce Fruit qui pend, & de la remonter juſqu'à l'endroit ou elle avoit quitté la route, qui la conduiſoit en haut, pour prendre auſſi-tôt ce chemin qui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu, ou ſa deſtinée de fruit & de feuilles la doit porter?

Je demande encore, s'il ne ſe fait pas de circulation pour le Fruit, auſſi bien que pour le bois; & cela étant, ces deux ſeves au retour ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui ſera une grande multiplication de chemins) ou bien ſe mêlent-elles enſemble, & cela ſera une confuſion malheureuſe de deux ſeves, dont on veut que l'une ſoit beaucoup plus épurée, & plus excellente que l'autre.

Voila ce me ſemble bien des allées & des venuës, dont la nature, qui eſt ſimple dans ſes opérations, ne s'accommode guére volontiers: pourquoi la ſeve n'acquerroit-elle pas tout d'un coup ſa perfection au moment que les racines l'ont attirée: tout de même que l'air eſt tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumiere du Soleil, ou des flambeaux, vient à ſe préſenter; de plus, ſuppoſé que la circulation deuſt être néceſſaire pour perfectionner la ſeve, je demande ou eſt-ce que s'acquiert cette perfection, ce ne peut pas être à la premiére entrée des racines, puis qu'on veut qu'elle y ſoit comme indigeſte, ce ne peut pas être aux extrémitez des branches & des Fruits, puis qu'elle ne s'y arrête pas ayant encore deux voyages à faire; car ſi elle s'y arrêtoit, il s'enſuivroit qu'elle ſeroit parfaite, & que par conſéquent il ſeroit inutile de retourner à ſa premiére ſource: ce ne peut pas étre auſſi à la ſeconde viſite, qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit ſurement; car comme il eſt indifferent à la ſeve parfaite d'être employée à faire les racines, ou la tige, les branches, ou les feuilles & les fruits, elle ſeroit fixée au premier endroit, ou elle ſe trouveroit accompagnée des degrez de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extrémité ou la ſeve devoit venir, eût été retranchée, comment ſe feroit la communication des chemins de l'un à l'autre, & ce que deviendroit la ſeve, qui ſeroit preparée pour être Fruit, en cas qu'elle fut arrêtée à my-chemin, en ſorte qu'elle ne put plus remplir ſa deſtinée.

Il eſt donc vrai, que cette doctrine de circulation entraîne néceſſairement une grande ſuite d'embarras, que nous pouvons ce me ſemble heureuſement ſauver, en diſant que ce principe de vie, qui fait tout agir, quand la chaleur du ſoleil luy en a donné l'impreſſion, donne d'abord, & en entrant

trant à cette eau, qui a été attirée, une qualité de seve parfaite, qui cependant de soy est indifférente à devenir Fruit, feuille, ou bois, & que comme cette seve a les degrez de la raréfaction, qui lui conviennent, elle se trouve legére, & propre à s'élever vers toutes les extrémitez; que si elle est tres-abondante, elle fait par tout beaucoup de bois & de feuilles, & le tout grand & matériel à proportion de son abondance; que si elle est en tres-petite quantité, elle fait des Fleurs presque par tout, & assez de Fruits en suite, mais véritablement elle les fait ici de petite taille; que si enfin elle est mediocre en de certains endroits comme sur les branches foibles, & au bas des branches fortes, elle y fait premiérement des boutons à Fruit, & enfin de beaux Fruits.

Mais pour pouvoir comprendre, & expliquer cette belle distribution de seve vers toutes les parties, dont l'Arbre est composé, soit pour commencer chacune, & la continuër, autant qu'il lui convient, soit pour la déterminer à sa juste grandeur, il semble que la nature s'y soit formellement opposée, comme si elle avoit pris soin de se couvrir d'un voile obscur, pour n'être aperçuë dans le temps qu'elle produit, & qu'elle engendre; tellement que nos lumiéres ordinaires ne sçauroient pénétrer jusque dans le secret mysterieux de cette végétation.

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de sang; les vaisseaux, aussi bien que tout le corps de l'animal, y sont parfaits dans toute leur étenduë, sans qu'il y faille imaginer un commencement & une fin, ainsi ils contiennent fort bien le sang, & les esprits pour les empêcher de sortir par aucune extrémité; mais dans nos Arbres qui s'allongent sans cesse par dehors, il faut suposer que les vaisseaux sont ouverts par leurs extrémités, & qu'ils s'allongent incessamment par-là, tout de même que fait la masse entiére de l'Arbre; ainsi nul raport de vaisseaux d'animal à vaisseaux d'Arbre, & par conséquent l'induction m'en paroît vitieuse & imparfaite.

La troisiéme difficulté qui reste, pour expliquer si, la circulation étant admise, il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant de particuliéres, qu'il y a en effet de branches, n'est peut-être pas la moindre de toutes les autres; parce que de n'en admettre qu'une générale, on aura bien de la peine à concevoir la reprise des branches, qui étant plantées de boutures deviennent en peu de temps des Plantes parfaites; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation véritable, laquelle avoit cessé d'agir au moment qu'il leur étoit arrivé d'être séparées de l'Arbre, sur lequel elles avoient été produites; mais que d'abord qu'ayant été replantées elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles-mêmes, leur circulation avoit aussi commencé à faire son devoir, & qu'ainsi elles étoient parvenuës à se rendre parfaites.

Or si pour l'explication de la bouture on admet des circulations singulieres dans chaque branche, il en faudra nécessairement admettre plusieurs dans chacune de ces branches, puis qu'en effet pouvant être divisées en plusieurs parties, si on remet en terre chacune de ses parties avec toutes les conditions nécessaires, elles reprendront aussi aisément que si on avoit planté les branches entiéres; & cela étant n'est-ce pas ce progrez à l'infini, qui est le plus horrible monstre du raisonnement; mais quand la
branche

branche couchée fait racine à l'endroit de sa courbeure, & que de-là en avant cette partie du dehors, qui étoit la plus menuë, devient en peu de temps beaucoup plus grosse que celle, qui tient encore à l'Arbre : ne faudroit-il pas dire qu'il s'est fait nécessairement une circulation nouvelle ? si bien que l'ancienne a fini, ou qu'au moins elle est demeurée inutile, joint que je ne puis voir le moyen d'ajuster toutes ces circulations particuliéres avec la générale, pour les faire agir de concert, & par subordination, quand elles sont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embarras & tant d'inconveniens me déterminent sans doute à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de seve, quoi que j'aye une extréme considération pour le mérite de ceux, qui l'ont imaginée.

CHAPITRE XIX.

Réflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties supérieures des plantes.

QUelques-uns ont voulu dire, qu'il n'entroit pas seulement de la nourriture par le canal, & l'opération qui se fait des racines dans la terre, mais qu'il en entroit aussi du côté de l'air par les parties supérieures de l'Arbre, & fondent leur opinion sur ce que, si pendant l'Eté on serre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en dépoüille entiérement une partie, celles qui sont au dessus du lien, ou au dessus de l'endroit dépouillé ne laissent pas souvent de grossir, & de s'allonger.

A quoi je répons, que la premiére végétation, que nous avons veuë faire aux Amandes, aux Noyaux, & aux Grains semez, ne peut absolument s'accorder avec cette nécessité de nourriture aërienne, puisque cette végétation se fait dans les entrailles de la terre, sans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'est guére possible de liër si étroitement cette branche dont est question, que la seve, qui est une humeur non seulement subtile, & délicate, mais aussi violente dans son operation, ne trouve quelque passage sous ce lien ; & quoi que sa plus grande abondance doive monter entre le bois & l'écorce, il est cependant vrai que toüjours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois, & même la nature, qui par la grande aversion qu'elle a pour le vuide, fait des choses si extraordinaires, peut fort bien faire ici, que la seve qui est arrêtée en chemin ; soit par ce lien, soit par cette grande écorchure, pénétre cependant au travers du bois, pour aller nourrir les parties supérieures, qui périroient infailliblement, si elles n'étoient promptement secouruës.

Enfin on pourroit bien encore répondre que cette enflure, & cet allongement de l'extrémité de telles branches sont plûtôt une espece d'hydropisie, qu'une veritable augmentation d'une bonne continuité ; puis qu'en effet ces sortes de parties supérieures des branches liées, ou dépouillées périssent en fort peu de temps, quand le canal d'en-bas n'est pas promptement

ment rendu libre pour laisser passage à la véritable nourriture.

Les grands allongemens qui se font des Plantes, dont l'origine se trouve fort bas dans la terre, comme, par exemple, un oignon de Tulipe, ou d'autre fleur.

L'extrémité pointuë & piramidale de chaque branche ; la naissance de toutes les branches, qui sont toujours tournées, & déterminées à monter, & jamais à décendre.

L'origine des branches, qui viennent sur le dos, ou coude de celles, qu'on a courbées violemment vers la terre ; les faux bois qui naissent vers le pied des Arbres, quand le haut a été mal traité, les extrémitez des branches qu'on voit périr, pendant que le bas est vigoureux, comme aussi les extrémitez des Plantes qui meurent, ou se fanent, quand pendant les chaleurs on les a nouvellement remises en terre, les greffes en flûte, &c. Toutes ces observations me paroissent entiérement contraires à la décente de seve qu'on prétendroit venir du côté de l'air, tant au travers de l'écorce, que par les extrémitez des branches.

Le goust des Fruits qui sentent le terroir, justifie bien aussi de son côté que la nourriture vient apparemment d'un fond de terre, qui a un tel goût, & non pas de l'air, qui n'en a aucun ; car seurement s'il entroit de la seve au travers du bois, il pourroit bien en entrer aussi au travers de la peau des Fruits ; & ainsi la queuë qui paroit être l'unique & véritable canal de la nourriture des Fruits, se trouveroit pour ainsi dire avoir beaucoup de camarades dans sa fonction naturelle, c'est pourquoi on pourroit bien lui reprocher qu'elle n'est pas entiérement néçessaire.

Il est bien vrai que les Arbres ont nécessairement besoin d'être entourez d'un air temperé, qui tienne leur écorce aisée à dilater & à détacher du corps du bois qu'elle couvre, afin de donner passage à la seve qui vient des racines ; mais je ne croy pas pour cela qu'il soit vrai de dire, qu'il entre de la nourriture par cette écorce, jusque-là même que si l'air étoit trop chaud autour d'une tige toute nuë, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midy dans des climats de Zone torride, bien loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en-bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie supérieure de l'Arbre en périroit infailliblement, & ainsi la seve ne pouvant monter aux petites supérieures, creveroit dans le pied & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques plantes, prétendent prouver cette intromission de seve par les parties d'en-haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui soit en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premiérement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extrémité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extrémitez coupées une grande quantité de sources de seve, qui par de petits trous visibles & apparens bouillonne en sortant tout au-tour de chacune, tant de celle qui a conservé sa situation, que de l'autre qui a été separée de la premiere.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette seve qui monte incessamment, mais aussi

un peu de celle qui étant déja montée, & ayant toûjours été soutenuë de la nouvelle, qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appui qui lui est ôté par les incisions : c'est ainsi que le jet des eaux jalissantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision pouvoit suffisamment, il faudroit que toute la seve supérieure décendit par une seule ouverture, tout de même que toute la liqueur supérieure d'un vase se pert par le premier trou qui se trouve au dessous d'elle; mais cependant l'experience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font tant au dessus, qu'au dessous de la premiére, il en sort toujours de la seve, mais plus abondamment par la plus basse, & moins par la plus haute, & seurement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la premiére.

CHAPITRE XX.

Réflexion sur la conformité de seve, qui se trouve pour la facture, tant du bois, & des feuilles, que du Fruit.

NOus n'avons guére de Plantes, qui tout le long de l'Eté fassent plus de racines, & par consequent plus de seve que les Figuiers, ainsi nous pouvons assez seurement faire nos observations, & nos raisonnemens, en fait de seve, sur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier; elle me paroit entiérement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même consistance, tant dans le bois, & la queuë des feüilles, & du Fruit, que dans le Fruit même, quand il est encore tout vert; car quand il est meur, & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette seve blanche, dont il en reçoit si grande quantité, devant que de meurir.

Et de là on pourroit bien conclure en général, qu'il n'y a pas grande différence de la seve qui fait le Fruit, d'avec celle qui entre dans la composition de toutes les autres parties de l'Arbre, puis qu'en effet elle paroit si semblable au sortir de la queuë, & à l'entrée du Fruit; aussi-bien s'il étoit vrai que la seve, qui doit faire le Fruit, eût certains degrez de perfection particuliére qui ne se rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit-on que devint cette seve à Fruit, si celui qu'elle devoit faire & nourrir périssoit devant que d'estre en nature, ou devant que d'être parfait, comme il arrive si ordinairement; il faut bien qu'elle se méle avec tout le reste, & qu'elle soit pareillement employée à la production d'autre chose qui ne soit pas fruit.

Voilà pourquoi les Arbres qui n'ont point de Fruit, font beaucoup plus de bois, que ceux qui en sont chargez; & voilà encore pourquoi je croi être toûjours bien fondé à soutenir, que toute la différence consiste au plus, & au moins de seve, le peu faisant les fleurs, & le Fruit, comme le beaucoup fait l'écorce, & les feuilles.

Joint ce que j'ai tant de fois répeté, que le Fruit sur les branches foibles se forme à leur extrémité, comme sur les branches fortes il se forme vers la partie la plus basse, pour faire voir qu'il s'en forme par tout, & qu'on se trouve

trompe grandement, quand prétendant rendre la véritable raison, pourquoi les Fruits sont d'ordinaire sur les branches foibles, & particuliérement à leur extrémité, on veut dire que cela provient de ce que la seve a nécessairement besoin de se cuire, & de se perfectionner, ce qu'elle ne sçauroit faire qu'en passant dans une longueur considerable de petits canaux.

Quand bien même cette pensée auroit quelque apparence de bon fondement, comment expliquer la production des grapes de Raisin, des pommes de Coin, des Meures, des Azerolles, des Framboises, &c. qui se forment en même temps que le bois, sur lequel tous les ans la nature nous le vient présenter au Printemps; car en effet, par exemple, sur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps, il en sort autant de nouvelles branches qu'on y a laissé d'anciens yeux, & sur chacune de ces branches nouvelles il en sort des grapes en meme temps que ces branches sortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troisiéme, & quatriéme & cinquiéme nœud de chacune, & puis la branche continuë de s'allonger.

Cela posé pour certain comme il est, je demande comment on peut dire, que la seve faute de cuisson, ou de préparation suffisante a été imparfaite jusqu'à chacun de ces trois yeux: que là il s'en est fait de bien assaisonnée, de sorte qu'elle s'est partagée en parfaite & imparfaite: la premiére ayant été employée d'un côté à faire une grape de Raisin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre à faire des feuilles & des branches; & cependant toujours du bois, de la moüelle & de la peau dans l'intervale de chacun des nœuds, pour la formation desquels l'une & l'autre seve ont apparamment concouru; enfin aprés cette séparation de seve parfaite & imparfaite, il se fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois, & des feuilles au dessus de ces grapes: tout de bon je ne suis pas encore assez clair-voyant là dedans, pour donner dans ces sentimens subtils, & élevez de quelques-uns de nos Philosophes modernes.

CHAPITRE XXI.

Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux.

NOus en avons encore, comme j'ai déja dit dans le Traité de la taille, qui sur la production des Fruits, veulent raisonner de la même maniére, que sur la géneration des Animaux: les Animaux, disent-ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux, n'étans nullement capables de produire, quand ils sont infirmes, & ainsi la génération est une action de vigueur dans tout l'ordre de la nature: donc les Arbres, qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs Fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par conséquent cette génération de Fruits ne peut pas être regardée comme une marque de foiblesse; ils ajoûtent aussi, que dans les ouvrages de la nature, la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des effets, qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont à la verité des propositions & des inductions plausibles & vrai-

semblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soûtenuës d'une réputation d'habileté fort établie, on peut persuader ceux qui ne sçavent pas se deffendre.

Quoi que j'aye une singuliére vénération pour le mérite, & pour les ouvrages des habiles gens, qui raisonnent de la sorte, j'avoüe toutesfois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisément mes maximes, on me fist par exemple avancer celle-ci, que je n'entens pas (l'abondance d'humidité, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feuilles, est un effet de leur force (je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de seve, comme l'abondance des belles branches sans fruits est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur seve; le terme d'humidité ne me paroit pas fait pour signifier la seve qui est dans l'Arbre : je croy qu'il ne se doit ici prendre, que pour l'humidité de la terre où un Arbre se trouve planté ; ainsi il y a grande difference entre abondance de seve, & abondance d'humidité: on ne voit guére une abondance de seve dans les Fruitiers, qui ont à leur pied une abondance d'humidité : ils ne manquent guére de périr, quand leurs racines viennent à être submergées d'eau, & ne prendroient jamais, si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses ; au lieu que d'ordinaire ils font beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourveus d'un principe de vie vigoureux, & plantez dans une terre bonne & médiocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fournissent à la tête une abondance de seve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidité & de seve, puis que la seve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau, qui peut être au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la génération des plantes, comme on a jusqu'à present raisonné sur la génération des animaux, est, ce me semble, qu'on a cru que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre la méme chose, que doit être le petit Animal à l'égard du pére qui l'a engendré, & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son pére, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entiérement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier, qui les ont produites, jusqu'à devoir espérer que cette Poire & cette Cerise atteindroit insensiblement & par succession de temps leur hauteur, leur grosseur & leur figure, comme le Lionceau atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir que sa maniére d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions, & ainsi c'est tout au plus, si on peut dire, qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est à l'égard de ce méme Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'égard de ces mêmes Animaux.

Je ne suis pas assez instruit en anatomie, pour sçavoir si la matiére seminale des Animaux demande autant de force & de vigueur, pour être formée au dedans du corps, que pour être utilement employée à la génération; mais toûjours me semble-t-il sçavoir, que personne ne s'apperçoit ni du temps ni de la maniére dont elle se forme, non plus que du temps ni de la

maniere

dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. & qu'aparamment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens une partie est employée à former cette semence, & le reste sert à l'augmentation, ou à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se fasse jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoûte qu'on seroit extrémement trompé, si on croyoit comme une vérité constante, que chaque Fruit fut le fourreau ou l'étui d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celui qui l'a produit : la multiplication générale des Arbres ne se fait guére par les Fruits; & en effet qui est-ce qui a jamais veu un Prunier de Perdrigon, ou un Bigarotier venu de noyau? qui est-ce qui voit un Figuier ou un Meurier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrétien ou de Bergamotte venu de pepin? quoi qu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Maronnier du Marron, & ainsi de quelques autres Arbres : la nature à pourveu par d'autres voyes à cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fist tantôt par des marcottes & des boutures, tantôt par des rejettons du pied, quelquesfois par differentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressorts, dont la nature trouve à propos de se servir, pour perpetuër chaque espece, & je viens à soutenir affirmativement.

Que si aprés avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force, que parce qu'ils ont été nourris dans une montagne du Midi; & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevez dans une montagne du Nord, on vouloit ensuite passer de-là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des conséquences des uns aux autres : il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien différens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens, qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guére de raport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux-ci on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considére simplement l'Arbre en soi tout entier, pour s'en pouvoir servir à faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branche, c'est à dire de la grosse d'avec la menuë, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde ici les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la seve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composez ; & à l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier, auquel on les peut destiner pour la construction d'un bâtiment : il importe peu à la nature, qu'un Sapin soit propre à faire un plancher, ou à ne le pas faire ; mais on pourroit dire qu'il lui importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier fasse des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la composition du monde ; & cependant à l'égard de ces Fruits c'est de tout ce qui se passe dans la végetation la partie qui lui coute le moins à faire, & qui donne le plus de peine à concevoir au Philosophe.

Et pour confondre en toutes occasions ce grand raisonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une sagesse bien différente de celle, qu'elle fait paroitre dans la composition, & dans la con-

servation de chaque Animal parfait, comme si elle avoit voulu par là couper entiérement chemin à toutes les conséquences, qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La distribution de la nourriture dans les Animaux parfaits se fait par portions égales dans chacun des membres, qui sont entr'eux une égale simmétrie, en sorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ny une des jambes davantage que l'autre & ainsi du reste: au lieu que dans les Arbres fruitiers la seve s'y distribuë par parties extrémement inégales; peu de branches en effet s'y ressemblent parfaitement, il en est de fort grosses, & d'autres fort menuës, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux, il va beaucoup de seve dans les premiéres, il en va si peu que rien dans les petites, & médiocrement dans les derniéres.

Il arrive aussi quelquefois que de certaines petites branches venant à recevoir plus de seve que l'usage particulier, auquel elles paroissent destinées, n'en demandoit, deviennent en peu de temps d'une grosseur extraordinaire, & que réciproquement quelques-unes, aprés avoir été dans un temps regardées comme grosses par comparaison à d'autres qui l'étoient moins, cessant enfin de recevoir autant de seve que leur premiére grosseur en devoit esperer, deviennent du nombre & de la classe des petites.

On pourroit peut-être dire, & même assez à propos, que la seve fait ici la même chose à-peu-prés, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lit de certaines Riviéres; ce courant n'est pas toujours réguliérement en un même endroit, par exemple dans un temps il se porte tout entier du côté de la rive droite, & comme si s'ennuyant bien-tôt aprés de la route qu'il avoit lui-même choisie, il prenoit plaisir à changer souvent de place, on le voit au bout de quelques mois, ou se remettre entiérement vers la rive opposée, ou s'établir dans le milieu du terrein qui lui est destiné; mais de quelque côté qu'il se laisse aller, ce n'est pas d'ordinaire pour y faire de grands séjours.

Tout de même aussi dans les branches, qui sont le véritable lit de la seve, nous voyons arriver par-cy par-là, & de temps en temps une maniére d'égaremens capables de surprendre; cette seve n'est pas toujours constante à suivre les prémiers chemins qu'elles avoit pris dans les commencemens, telle année; elle fait une espece de débordemens dans une branche foible, qui étant sur le point de nous donner du Fruit en pert absolument toute la disposition, si bien que se mettant à grossir, & à s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'etre, le temperament, & la qualité de celles, qui ne sont propres qu'à faire du bois, & de là vient qu'elle s'attire aussi un traitement tout contraire à celui qu'elle avoit accoutumé de recevoir.

Telle année aussi nous voyons arriver que celle, qui, pour ainsi dire, avoit commencé dans son enfance à vivre sur le pied d'une grosse branche, c'est à dire d'une branche à bois, changeant tout d'un coup de parti vient à augmenter le nombre des branches à fruit, parce que le canal qui fournissoit dequoi la maintenir dans sa premiére condition, ayant receu quelque altération intérieure, cette grosse branche s'est trouvée reduite à la portion des petites.

Et ce qui est ici de plus admirable, c'est que la nature qui dans chaque espece

espece d'Animaux parfaits a, ce semble, un seul & unique moule, par le moyen duquel elle leur fait à tous une figure égale, & un air assez uniforme dans les uns & dans les autres, ne cherche dans la disposition, & la figure de nos Fruitiers ny ajustement, ny simmétrie, ny égalité, ni ressemblance: en chaque Animal les yeux, & les oreilles, le ventre, & les pieds, &c. sont réguliérement placez aux mêmes endroits du corps, sans qu'il soit permis de faire aucune transposition de membres, à moins que d'en faire des monstres affreux; mais dans les Arbres Fruitiers, on est content de la nature, pourveu que l'Arbre fasse de beaux bois, & donne de bons Fruits, que ce soit dans le haut, ou dans le bas, ou à droit, ou à gauche, tout cela nous est indifferent aussi-bien qu'à la nature; * elle a même cette complaisance pour le Jardinier habile qu'elle veut bien pour ainsi dire suivre ses ordres & sa conduite, & par conséquent prendre telle figure qu'il lui veut donner, jusques-là même qu'elle se soumet à produire, ou du bois, ou du Fruit, en quelque endroit que ce soit de l'Arbre, qu'il trouve bon de lui marquer.

* Culturque frequenti, in quascumque voces artes, haud tarda sequentur. *Virg. Georg.* 2.

Partant puisqu'en même temps il est indubitable que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une seule partie extérieure quelle qu'elle soit, qui ne puisse servir à la production, & que dans les Animaux il n'y en a qu'une seule qui puisse servir à une fonction semblable; y a-t-il apparence de raisonner entiérement d'une même maniére sur la génération des Animaux?

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de seve, ou peu de gens se sont avisez de décendre, & peut-être même sont-ils assez excusables de ne l'avoir pas fait, parce que des sciences & plus brillantes, & plus relevées, ou même des emplois importans, & nécessaires ne leur ont pu permettre de s'y appliquer, & quoi qu'à tout homme, qui en deux, ou trois matiéres s'est acquis un grand fond d'habileté, il fut bien-séant, s'il étoit possible, d'en avoir autant acquis en toutes celles qui sont connuës: cependant je ne sçay si on seroit bien reçeu à dire, par exemple, qu'un Astrologue; qu'un Mathematicien, qu'un Architecte, ne peuvent passer pour être d'assez habiles gens dans leurs professions, à moins qu'ils ne soient consommez en toutes sortes de sciences; seroit-il possible, que celui qui est infiniment éclairé dans ces belles connoissances passât pour un homme ignorant, parce qu'il ne seroit pas parvenu à être bon Jardinier, je ne le sçaurois croire: car comme on auroit raison d'imputer à l'Architecte en qualité d'Architecte, si une cheminée fumoit, si une chambre n'avoit pas une place commode pour un lit, si la simmetrie n'étoit pas réguliérement observée dans un Palais; aussi auroit-on ce me semble tort de lui imputer comme Architecte, si les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agréable, & ne faisoient pas abondance de beaux, & de bons Fruits.

Disons davantage, qu'il y a un nombre infini de curiositez qu'on peut appeller inutiles à l'égard de nôtre Jardinier, parce que tous les raisonnemens du monde ne lui sçauroient servir de rien pour y acquerir de nouvelles lumiéres; ainsi, par exemple, quand on sçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes, ou la Pierre d'une telle Carriére de S. Leu ont toute la bonté nécessaire pour la construction, & la solidité des Statuës, & des Bâtimens, pendant que le Marbre, & la Pierre de tels & de tels autres endroits sont connus de tout le monde pour être de mauvais Matériaux; à quoi

quoi servira-t'-il de se mettre en peine de vouloir rendre raison, d'ou vient la bonté de ceux-là, & le deffaut ou l'imperfection de ceux-ci, puis qu'on ne sçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un, & de perpétuër l'autre ? il doit suffire de sçavoir au vrai ou sont les bons pour s'attacher uniquement à les choisir, & ou sont les mauvais pour les rebuter incessamment.

En Italie, les Sapins du Midy sont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le sont pas à la bonne heure, l'expérience du pays a donné cette connoissance, mais je croy que sur cela on se tromperoit beaucoup, si sans avoir aucun égard à la différence du fond de terre, on vouloit dire en général que ce qui rend ceux-ci mauvais, n'est absolument autre chose que d'avoir été élevez dans une exposition du Nord, puisque les Mariniers d'aujourdui soûtiennent, que les meilleurs Sapins, qu'on puisse employer à faire des masts, viennent des régions les plus Septentrionales de la Norvegue, & si au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midi ne sont bons que parce que la grande chaleur du Soleil est seule capable de comprimer la matiére, dont ils sont nourris, & par conséquent de serrer & d'endurcir fortement leurs fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui sont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas à plomb; comment pourra-t-on appliquer ce raisonnement aux Sapins élevez dans un païs ou il gèle presque toujours ? N'est-il pas naturel au froid, aussi bien qu'au chaud de resserrer, d'endurcir, & de fortifiër ? Et n'est-il pas vrai aussi qu'il vient plus de pluyes par les vents du Midi, que par les vents du Nord, & que par consequent ce qui est exposé au Midi est d'ordinaire pour le moins autant humecté, que ce qui est exposé au Nord.

Tout de même, je dis qu'en végetation il n'est pas trop assûré de philosopher en général, il est sur tout important d'examiner chaque chose en particulier, & toûjours en veuë d'acquerir non pas simplement de ces lumiéres, qui ne font que repaître une vaine curiosité d'esprit, mais particuliérement de celles qui contribuënt à donner aux Ouvriers de nouveaux degrez de connoissance & d'habileté : défions-nous des opinions qui ne sont au plus que probables, & qui par consequent ne sçauroient servir à établir des maximes assûrées ; deffendons-nous des preventions, qui nous font embrasser avec trop de déference, ce qui peut avoir été avancé par un homme véritablement illustre en certaines matiéres patticuliéres, mais qui pour avoir voulu trop entreprendre s'est peut-être mêlé mal-à-propos de dogmatiser sur quelqu'unes qu'on pouvoit dire n'etre pas de son gibier.

Tout le monde sçait que les Arbres venus en pleine campagne, & en lieu sec, ont le bois plus dur que ceux qui sont venus dans les Forests, & dans les lieux humides ; mais je croi qu'il n'importe guére que les Arbres de la campagne ayent été élevez à des expositions du Midi, ou à des expositions du Nord, la pleine campagne dans chaque climat ne reconnoissant guére ces differences d'expositions, témoins les Vins de Versenay, qui sont encore meilleurs à l'exposition du Nord, que ceux qui sont venus à l'exposition du Midi, *a* malgré la maxime des anciens Auteurs : quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher de grands raisonnemens pour la maintenir, & pour l'étendre, combien d'héresies n'auroit-il point fait en matiére de Vignobles?

Auster vites sibi objectas nobilitat, aquilo fœcundat, elige plus velis, an melius. *Crescentius. Palladius.*

Quoy-

Quoy qu'il soit vrai que l'aspect du Soleil soit une des plus précieuses & des plus importantes conditions, pour favoriser les Plantes, cependant si la bonté manque du côté du fond, quelque aspect qu'il y ait, ou du Midy, ou du Levant, nous ne verrons guére pour cela de productions qui réjoüissent; *a* de là vient cette différence si grande, qui se trouve entre les Vins d'une même côte, quoi que toute entiére elle n'ait qu'une seule & unique exposition; de-là vient encore qu'il y a tant de Terres marécageuses qui demeurent inutiles, tant de Plaines qui sont abandonnées sans culture, & tant de grandes Colines qui ne produisent rien. Si les Tuyaux d'Orgues, & les instrumens de Musique, ne sont effectivement bons, & bien faits, à quoi servira-t-il de les mettre entre les mains de sçavans Musiciens, & d'habiles Organistes; L'ame de tous les hommes n'est-elle pas d'une égale substance, & d'une égale perfection d'être dans les uns, comme dans les autres; cependant à quoi attribuërons-nous cette différence étonnante des grands Ministres, & des grands Philosophes, d'avec le Peuple stupide, grossier, brutal, & barbare, si ce n'est à la différence du temperament, & des organes.

a Quippe solo natura sub est. *Virg.Georg.* 2.

Il est donc constant qu'à l'égard des productions de la terre c'est le fond bon, ou mauvais, que nous devons regarder comme la principale source des différences, que nous y remarquons; c'est assez pour notre usage & pour nôtre besoin, que nous sçachions seurement que les Arbres de Forêts croissent plutôt en hauteur, & sont aussi plus droits de tige, que ceux qui viennent dans les Buissons; or nous le sçavons si bien, que nous n'en pouvons douter, parce que l'expérience nous apprend que naturellement chaque plante cherche d'être immediatement regardée des rayons du Soleil, & que partant celle, qui craint pour ainsi dire de se voir étouffer par le voisinage des autres qui l'entourent, semble s'élancer avec impétuosité, pour porter son sommet vers l'endroit où elle aura plus d'air; & comme, s'il m'est permis de parler ainsi, l'instinct de chaque Plante en particulier est à cet égard semblable à l'instinct de chacune de ses voisines, de-là vient que toutes ensemble agissant comme à l'envi les unes des autres, elles tâchent d'avoir l'avantage l'une sur l'autre, & ainsi s'allongent toutes également: de maniére que dans les Forêts bien épaisses, tous les Arbres réguliérement y deviennent & plus hauts & plus droits, que ceux qui ne viennent pas en de semblables situations; & si les Forêts sont trop épaisses, les Arbres y parvenant trop tôt à une grande hauteur n'auront pas eu le temps d'acquerir une solidité convenable & suffisante, & par consequent se trouveront foibles, au lieu que les Arbres venus en pleine campagne, & en petite compagnie, n'ayant pas eu cet empressement violent de s'élever si tôt en hauteur, ont insensiblement profité de la nourriture qui leur est venuë, & qui a été sagement employée, tant à les grossir, qu'à les allonger avec une proportion reglée & convenable de leur grosseur avec leur longueur.

Cette expérience doit suffire pour nous apprendre, aussi bien qu'aux Charpentiers, quelles sortes d'Arbres méritent nôtre choix, ou notre rebut pour etre propres, ou ne l'être pas à faire dans nos Bâtimens de bonnes Poutres, & de bonnes Solives.

CHAPITRE XXII.

Réflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.

DIsons maintenant ce que nous pensons touchant les décours, & les pleines Lunes, dont nos pauvres Jardiniers paroissent si persuadez.

Ils ne peuvent souffrir que je traite de vision, & peut-être de folie, un usage si vieux, & si pratiqué, disent-ils, dans tous les siécles, & dans tous les coins du monde : ils prétendent que, suivant la Doctrine du temps passé, tout Vendredi porte décours, & sur tout que le jour du grand Vendredi porte bon-heur pour toutes les semences ; en sorte que semant ce jour-là celles, de qui l'on veut avoir bien tôt du Fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. & aussi semant le même jour celles, qui selon leur souhaits ne devroient pas monter si-tôt en graines, par exemple toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laituës, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrétent comme par un profond respect qu'elles rendent au jour qu'on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a été semé à d'autres quartiers de Lune vient à rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir que cette pratique de leurs Péres soit une fausseté grossiere, ni que ç'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur à appris: c'est à sçavoir que ni les Plants, ni les Greffes, ni la Taille ne reussissent point à donner bien-tot du Fruit, si on ne les a fait en décours; en sorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces Ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plutot du Fruit.

Ils ajoutent même ces bonnes gens, que ce qui fait que quelques Arbres sont si long-temps à donner du Fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantez, ou taillez, ou greffez en Croissant, ou en Pleine Lune, & soutiennent que c'est une experience infaillible, & qui ne peut être disputée, à moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux établi dans le monde.

Pour moy, il me semble qu'il n'y a rien de plus erronné, tant pour la chose en soy, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

A l'egard de la chose, je proteste de bonne foi, que pendant plus de trente ans j'ai eu des aplications infinies pour remarquer au vrai, si toutes les lunaisons devoient être de quelque considération en Jardinage, afin de suivre éxactement un usage que je trouvois établi, s'il ne paroissoit bon, mais qu'au bout du compte tout ce que j'en ay appris par mes observations longues, & fréquentes, éxactes, & sinceres, a été que ces décours, ne sont simplement que de vieux dires de Jardiniers mal-habiles ; ils ont cru par là, non seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même temps ils ont espéré de s'acquerir par ce jargon quelque croyance auprés des honnêtes gens, qui n'entendent rien en Agriculture.

Il faudroit que j'en fusse venu à un terrible excés d'effronterie, & de témérité,

mérité, si j'avois entrepris d'insulter, & de détruire une maxime aussi ancienne que les siécles mémes, & soutenuë encore d'un nombre infini de partisans persuadez, & opiniâtre, à moins que je n'eusse mis dans mon parti toute l'autorité d'une expérience solide, & éloignée de toute sorte de prévention.

a Il est vrai que j'ay travaillé en critique sévère dans toutes les parties du Jardinage, & que me défiant de tout ce que j'ay trouvé établi tant dans les livres, que dans la pratique de notre temps, j'ay tenté toutes sortes de voyes, soit pour détruire les raisonnemens des Auteurs, soit pour convaincre de fausseté les principes de tous nos Jardiniers, mais ce n'a jamais été qu'avec de bons desseins, & de sages resolutions d'embrasser toujours la bonne doctrine, & d'exterminer, si je pouvois, la mauvaise.

a Binium nobis ad culturam dedit natura, experientiam, & imitationem antiquissimi agricolæ tentando pleraque constituerunt, liberi eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus & imitari alios & aliter ut faciamus experientia tentare quædam, sequentes non aleam, sed rationem aliquam. *Varro.*

Numquid in uno, vel altero experimento casu fiat, verùm quid certa ratione plerumque proveniat, id demum procerto, & explorato tenere, discentibus imperare debemus. *Columella.*

J'ay donc suivi ce qui m'a paru bon, & j'ai condamné ce qui m'a paru ne l'être pas; les décours ont eté du nombre des reprouvez, & en effet, greffez en quelque temps de la Lune que ce soit, pourveu que vous le fassiez adroitement, & dans les saisons propres pour chaque greffe, & sur des sujets convenables à chaque sorte de fruit, & qu'enfin le pied soit bon, & bien disposé, en sorte qu'il n'ait ni trop de seve, ni trop peu, & qu'il ne soit ni trop fort, ni trop foible, vous réüssirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, sans que vous puissiez vous rien imputer à vous-même, en cas que les greffes ayent péri.

Et tout de même, semez, & plantez toutes sortes de graines, ou de plants en quelque quartier de la Lune que ce soit, je vous répons d'un succès égal de vos semences, & de vos plantes pourveu que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plans, & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas; le prémier jour de la Lune, comme le dernier sont entiérement favorables à cet égard, chacun le peut éprouver par lui-même, & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance ici une doctrine fausse, mauvaise, & pour ansi dire herétique.

Aprés avoir examiné la chose en soy, examinons presentement le raisonnement qu'on en peut faire; comment est-il possible, qu'une influence particuliére d'un quartier de Lune puisse en même temps à l'égard des plantes concilier deux choses si contraires, & y faire deux effets si diamétralement opposez l'un à l'autre; ce seroit un secret admirable de faire, que la Lune se mit d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils seroient bien aises qu'elle n'y montat pas; il n'y auroit à la verité rien de si commode dans le Jardinage, mais certainement aussi il n'y a rien de si contraire à la raison, & à l'expérience, & partant, comme j'espere qu'on ne s'amusera plus à ces pleines Lunes, & a ces decours, je ne croy pas qu'il soit nécessaire de se mettre en peine de les décrier davantage.

FIN.

TABLE DES CHAPITRES
du Traité des Réflexions sur quelques parties de l'Agriculture.

Chap. I. *Reflexion sur les deux états differens où paroissent les Arbres fruitiers, eu égard à la difference des deux saisons, l'Automne & le Printemps,* page 2

Chap. II. *Réflexion sur l'origine, & sur l'action des racines,* 6

Chap. III. *Réflexion sur la nature de la seve,* 11

Chap. IV. *Réflexion sur le passage de la seve,* 14

Chap. V. *Réflexion sur la cause de la différence des seves, & sur l'effet des greffes,* 17

Chap. VI. *Réflexion sur les differens effets de la seve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores,* 20

Chap. VII. *Autre Réflexion sur l'action des racines,* 25

Chap. VIII. *Réflexion sur le principe de vie des plantes.* 26

Chap. IX. *Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.* 30

Chap. X. *Réflexion sur le mouvement que fait la seve, du moment qu'elle est préparée dans les racines,* 33

Chap. XI. *Réflexion sur la production des boutons à fruit,* 35

Chap. XII. *Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit,* 36

Chap. XIII. *Réflexion sur la composition intérieure des boutons à fruit,* 37

Chap. XIV. *Réflexion sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir, que pour allonger,* 40

Chap. XV. *Réflexion sur d'autres effets du plus, ou du moins de la seve,* 42

Chap. XVI. *Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles,* 43

Chap. XVII. *Reflexion sur la différence des effets de la seve dans les parties extérieures des plantes,* 45

Chap. XVIII. *Réflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve,* 52

Chap. XIX. *Réflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties supérieures des plantes,* 56

Chap. XX. *Réflexion sur la conformité de seve qui se trouve pour la facture tant du bois, & des feuilles, que du Fruit,* 58

Chap. XXI. *Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux,* 59

Chap. XXII. *Réflexion sur les décours, pleines Lunes &c.* 66

Fin de la Table des Chapitres du Traité des Réflexions sur quelques parties de l'Agriculture.

NOUVELLE INSTRUCTION POUR LA CULTURE DES FLEURS.

Contenant

LA MANIERE DE LES CULTIVER, & les Ouvrages qu'il faut faire chaque Mois de L'Année selon leurs differentes Eſpeces.

AVEC UN CATALOGUE DES FLEURS les plus belles & les plus Rares.



A PARIS,
Chez CLAUDE BARBIN ſur le Second Perron de la Sainte Chapelle.

M. DC. XCV.

TABLE DES CHAPITRES
& des Fleurs contenuës dans cet Ouvrage

PREMIERE PARTIE.

CH. I. *DU Jardinier & des qualités qu'il doit avoir.* pag. 1.
II. *De la situation du Jardin.* 2
III. *De la figure & compartiment du jardin.* 2
IV. *De la qualité du terroir.* 3
V. *Des fleurs en general & pour les connoître.* 3
VI. *Generalités, concernant la culture des fleurs.* 4
VII. *Quand il faut travailler au jardin.* 4
VIII. *La régle qu'il faut tenir pour planter.* 4
IX. *La maniere de planter dans les pots.* 5
X. *La maniere de receüillir les graines.* 6
XI. *Quand & comment il faut semer.* 6
XII. *Dans qu'elle saison il faut transplanter.* 7
XIII. *L'heure & la maniere d'arroser les plantes.* 7
XIV. *Le tems & la maniere d'ôter les herbes inutiles.* 8
XV. *Le tems & la maniere de purger un jardin des animaux malfaisants.* 8
XVI. *Le tems & la maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines.* 9
XVII. *Calendrier pour les ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs, châque mois de l'année.* 10
XVIII. *Memoire des plantes qui sont sujettes à perir par la gelée.* 14
XIX. *En quel solage ou aspect on doit planter les fleurs.* 15
XX. *Quelles saisons sont les plus propres pour semer les graines.* 16
XXI. *Memoire des saisons auxquelles châque belle plante se trouve en fleur selon les douze mois de l'année.* 17
XXII. *Catalogue des fleurs odoriferantes.* 21

SECONDE PARTIE.

A

DE l'Ache Royale. 24
De l'Amaranthe. 24

DES ANEMONES.

CHAP. I. *De la beauté des Anemones.* 24
II. *De la terre propre aux anemones.* 26
III. *Du tems & de la maniere de planter les Anemones.* 27
IV. *Du gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.* 28
V. *Du tems auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.* 29
VI. *Des graines des Anemones, du tems de les semer & de leur culture.* 30
VII *Liste des Anemones à pluche.* 32

B

Des Bassins. 35
Du Boüillon de Constantinop. 35

C

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne. 36
Des Clochettes. 36
Du Col de Chameau. 36
De la Consoude Royale. 37
De la Cornette 37
De la Couronne Imperiale. 37
Du Cyclamen. 38

D. E. F. G.

Du Dictame. 38
De l'Eternelle. 39
De la fritiere. 39
Des gans. 39
Du genet blanc. 40
De la Giroflée. 40
De la Gigantine. 40

I.

Des Jacinthes. 40
Du premier ordre des Jacynthes. 41
Du second Ordre des Jacinthes. 41
Des Jacinthes d'Inde. 42
Des Jasmins. 42. 43. 44.
Des Jonquilles. 45
De L'Iris. 46
Liste des Iris bulbeux. 46. 47. 48. 49. 50

L

Du Laurier d'Inde. 50
Du Lylas blanc. 50
Du Lylas bleu. 50
Des Lys. 50
Du Lys-Flamme. 51

M

Des Marguerites. 51
Des Martagons. 51
Du Mollet d'Inde. 51
De la Mousse Grecque. 52
Du Muguet. 52
Du Myrthe double. 52

N.

CH. I. *Des Narcisses.* 52
II. *Du grand Narcisse appellé le Nom-*

le Nompareil. 54
Des Narcisses d'Inde. 55

O

DES OEILLETS.

Ch. I. Qualités que doivent avoir les beaux Oeillets. 57
II. Du pot dans lequel il faut planter l'Oeillet. 58
III. De la terre necessaire à l'œillet. 59
IV. De la façon de marcoter l'œillet. 61
V. De la maniere de bien œilletonner. 63
VI. De la maniere d'emporter l'œillet, & comme il le faut planter dans le pot. 64
VII. En quel tems il faut mettre l'œillet dans la serre. 67
VIII. De qu'elle maniere l'œillet doit étre traitté dans la serre. 68
IX. Quand on doit sortir l'œillet de la serre. 70
X. Quel lieu, quel Aspect & qu'elle situation il faut donner à l'œillet. 71
XI. Quel doit étre l'arrosement de l'œillet. 73
XII. Comme il faut cultiver l'œillet à mesure qu'il pousse son dard. 76
XIII. Qu'on doit ôter à l'œillet les boutons superflus. 78
XIV. Comme on doit aider l'œillet pour le faire fleurir. 80
XV. Comme il faut garantir les Oeillets des insectes qui les endommagent. 82
XVI En quel lieu il doit étre mis quand il est fleuri. 84
XVII. De la graine de l'œillet, du tems qu'il la faut semer & de son plant. 85
XVIII. Des maladies de l'Oeillet. 86
XIX. Des noms des Oeillets & de la maniere de les leur donner. 88
XX. De la beauté & definition de quelques beaux Oeillets en détail &c. 92
Oeillets Violets, 92.&c.
Oeillets Rouges. 99
Oeillets Incarnats. 102
Oeillets de Couleur de Rose & de Chair. 104
Oeillets blancs. 106
Oeillets piquetés. 106
Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor. 107

Ch. I. De L'Oreille d'Ours. 108
II. Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours. 108
III. De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement, en pot & en fleur & de la maniere de les œilletonner. 109
IV. De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de les semer & d'en élever le Plant. 111
De l'Orchis de Serap. 111
De l'Ornithogalon. 112

P

De la Panache de Perse. 112
De la Paralysie. 112
De la fleur de la Passion. 113
Du Piment Royal. 113
De la Prunelle ou Cornette. 113

R

Des Ranuncules de Tripoly. 113
Des Roses & Rosiers. 114
De la Rose de la Chine. 116
De la Rose de Gueldres ou Sureau Rosal. 117

S

De la Sgarza odorata. 117
De la Speronelle ou Esperon Chevalier. 117

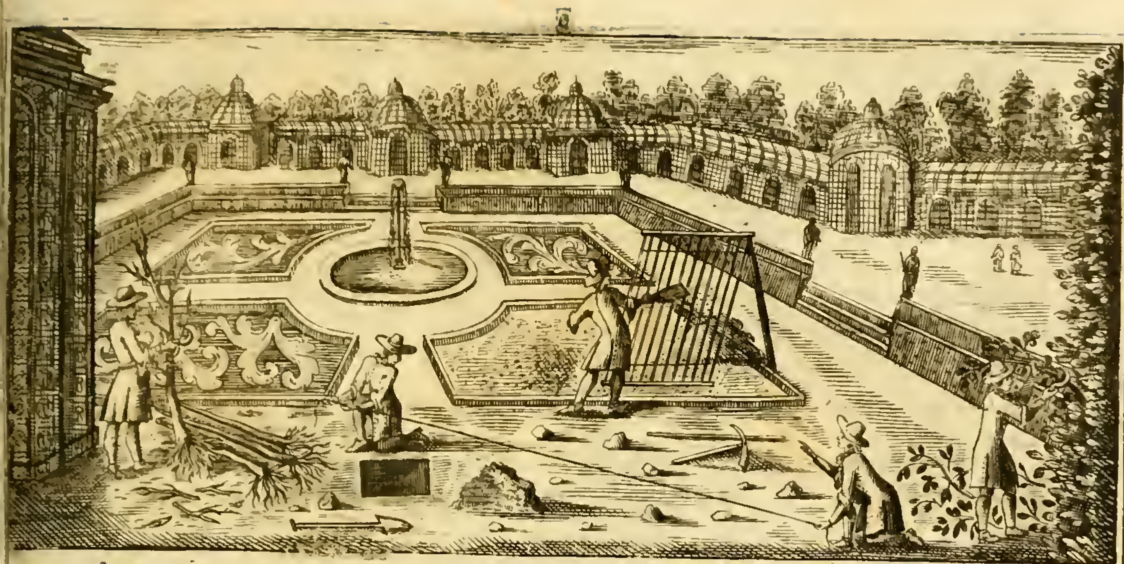
T

Du Tournesol. 118
Du Trefle des Marets. 118
De la Tubereuse. 118

DES TULIPES.

Ch. I. De la difference des Tulipes & de leurs especes. 119
II. Qualités que doivent avoir les Tulipes. 121
III. De la terre propre aux Tulipes. 123
IV. Du tems & de la maniere de planter les Tulipes. 124
V. Gouvernement des Tulipes dés qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur. 126
VI. Des remarques necessaires pour éstiter les Tulipes, quand elles sont en fleur, du Choix de celles qui sont propres pour graine & des theatres des fleurs. 126
VII. Du tems auquel se déplantent les oignons, leur ordre & leur conservation, Des graines & de leur conservation. Du tems de les semer & de leur culture. 128
VIII. De la culture des cayeux & comme ils conservent constamment les couleurs de leur mere. 129
IX. Qu'il est necessaire de lever tous les ans les Tulipes. 130
X. Des maladies des Tulipes & de leurs remedes. 130
XI. Liste de plusieurs noms de Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs. 132.

FIN.



NOUVELLE INSTRVCTION POVR LA CVLTVRE DES FLEVRS

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la Culture des Fleurs en général.

Du Iardinier, & des qualités qu'il doit avoir.

VN Jardinier doit être jeune, soigneux, diligent, & assidu; il faut qu'il sçache la région & les effets, au moins, des quatre vents principaux, pour faire le discernement d'une bonne situation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui est necessaire pour former la figure d'un plan, & compasser régulierement les figures d'un parterre. Les qualités du Jardinier.

Il doit aussi connoître parfaitement toutes sortes de Fleurs, pour les sçavoir placer dans les endroits qui leur sont propres.

Pour la pratique de sa profession, il doit, outre ces connoissances, avoir fait provision de tous les outils & de tous les instrumens qui sont à l'usage du Jardin, sçavoir, une Bêche, une Pelle, une Pioche, une Serpe, un Râteau, une Regle, des Cordeaux, & une Equierre, deux Cribles, un gros pour les oignons, & un fin pour les graines, un Marteau, un Arrosoir, & quelques cloches de verre ou de terre cuite, sans ouverture par le haut, avec lesquelles dans les grandes chaleurs de l'été, on couvre quelques plantes délicates, qui craignent la trop grande ardeur du Soleil; le Couteau & la Scie pour enter; & généralement toutes les commodités requises pour la culture & la propreté du Jardin. Toutes ces choses doivent être serrées dans quelque endroit proche, afin de s'en servir au besoin.

CHAP. II.

De la Situation du Iardin.

Situation du Iardin.

L'Assiette d'un Jardin doit avoir un peu de penchant, afin que dans les temps de pluye l'eau se puisse écouler sans croupir.

Son aspect veut être tourné vers l'Orient & à l'abry du vent de Bise; Il faut qu'il soit fermé de muraille, ou du moins entouré d'une forte haye vive.

Faute de puits, il faut y faire une citerne, ou du moins une fosse pour garder l'eau de la pluye, afin d'en arroser les plantes, dans les temps qu'elles en auront besoin. Il est bon d'y laisser deux places vuides, l'une à l'ombre, pour y retirer en été les pots de fleurs, & les garantir par là des excessives chaleurs. Et l'autre, doit être à l'abry du froid pour les défendre de la rigueur de l'hyver.

CHAP. III.

De la Figure & du compartiment du Iardin.

Figure du Iardin.

UN Jardin doit être quarré, parce qu'outre que cette figure paroit plus spacieuse & qu'elle tient plus de fleurs, elle est encore bien plus facile à faire que les autres.

Le compartiment des planches doit être compassé ensorte que dans chacune, on puisse mettre de plusieurs sortes de fleurs: Et il est bon d'en laisser quelques unes de vuides pour mettre dedans des pots de *Giroflés*, de *Hyacinthes* des Poëtes, des *Tubereuses*, ou autres fleurs qui ne sont pas communes dans la saison.

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buys* de *Myrthe* & semblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, & bien ajustées, entre lesquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proche de l'entrée & exposées à la premiere curiosité d'un chacun, sont comme les gardes & le lustre de plus precieuses qui sont au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites *d'Auronne*, *de Thym*, *d'Hysope*, *de Lavande*, ni d'autres semblables plantes, parce qu'elles desséchent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en sont proches, mais elles

elles doivent être faites de la maniere cy-dessus, avec du marbre, ou au moins avec des briques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux; Il faut les mettre sur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainsi un trait bien plus delié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par dessus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doits tout au plus.

CHAP. IV.

De la Qualité du Terroir.

COmme il y a deux choses qui produisent les fleurs, sçavoir les racines & les oignons, aussi y a-t'il deux sortes de terroir propres à les faire venir; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'une terre maigre & legere. C'est une regle générale, que toutes les racines demandent une terre grasse & bien detrampee, qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'apprêter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur. Qualité du Terroir.

Les oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & legere; & celle des Jardins, pourveu qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas un autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

CHAP. V.

Des Fleurs en général, & pour les connoître.

IL faut toûjours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece à part, & particuliérement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon; par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*; & entre les racines, les *Ranoncules*; parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres. Des Fleurs en general.

Les *Tulippes* & les *Anemônes* peuvent être placées autour des planches proche des bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera trés-gaye & trés-agreable à la veüe.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est à dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil; dans une terre, ou grasse ou legere, dans des pots plûtôt qu'en pleine terre: Et c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece, selon ses qualités & sa nature.

CHAPITRE VI.

Generalités concernant la culture des Fleurs.

Generalités de la culture des Fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniére de cultiver les Fleurs, quoi qu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon ; car comme elles sont differentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le temps de travailler au Jardin, la régle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, la façon de les semer, la Saison de transplanter, la maniére d'arroser les plantes, le temps d'arracher les plantes inutiles & les heures d'ôter les animaux malfaisans ; enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent régulierement.

CHAP. VII.

Quand il faut travailler au Jardin.

Temps pour travailler au Jardin.

LE temps le plus propre pour travailler au Jardin, c'est à dire semer & de planter les oignons & les racines des fleurs, est depuis l'Equinoxe de Septembre jusques à la fin d'Octobre, parceque les pluyes qui sont alors frequentes, rafraichissent & détrempent la terre, dont la grande secheresse fait mourir les plantes.

CHAP. VIII.

De la Regle qu'il faut tenir pour planter.

La Regle pour planter.

SI le Jardinier veut planter regulierement ses fleurs, il doit auparavant tirer sur une carte le dessein & le plan de son Jardin ; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui sont figurées sur sa carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a mises en chaque planche.

Voici ce qu'il faut observer dans chaque planche pour bien planter. On creuse la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut delicatement remuer avec une petite Bêche ce qui demeure au fond, de peur d'ebranler les bordures de briques qui sont autour.

Cela fait on crible de la terre au dessus de la planche, jusques à ce qu'elle soit revenuë à sa hauteur, & l'ayant bien unie avec un roüable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la regle ; & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grille ;

&

& dans les croisées on met les oignons, quatre doigts sous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins, selon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont : Aprés, on les recouvre de la même terre, qui s'éleve deux doigts au dessus de l'extremité des bordures, puis on l'égale avec un rouleau. Et si les pluyes & la pesanteur même de la terre la faisoit affaisser, on remplit la profondeur qui s'est faite, avec de la terre criblée, mais qui soit maigre & legere.

Autour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des *Anémones* ou des *Tulippes*: Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Ranoncules, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures & balayer les sentiers & les chemins avec un balay de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au Jardin la même difformité que la verole aux petits enfans.

CHAP. IX.

La Maniére de planter dans des Pots.

LES Pots vernis sont les meilleurs, mais généralement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture; néanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

La Maniére de planter dans des Pots.

Si on veut mettre des oignons dans des Pots, il faut prendre de la terre maigre & legere passée par un crible, & la faire entrer dans les Pots jusques à la hauteur du lict sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au dessous de l'entrée du Pot, ou plus ou moins, selon que le requiert la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque Pot, & s'il est assez grand pour en tenir d'avantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece & les éloigner à quatre doigts du cordon du Pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lit étant rangé & applani de la maniére qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines, puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au dessus du Pot, sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toûjours assez.

Aprés qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer au rayons du soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit à l'ombre, mais pourtant aëré : Et si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent à germer, & alors on les arrangera au Soleil & à l'air, dans l'ordre que l'on jugera à propos pour l'embellissement du Jardin. Voyés le traité des Tulippes & des Oeillets.

CHAP. X.

La Maniére de receüillir les graines.

Maniére de receüillir les graines.

LES grains de quelque sorte de plante que ce soit se receüillent ainsi.

On laisse à la plante une fleur ou deux tout au plus, c'est à dire de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premieres à fleurir, à la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservées étant meure, on la receüille soigneusement, & on la garde pour la semer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle, les graines de *Girofliées*, & *d'Anémones*, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a ceüillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midy, parce que ces deux choses-là, plûtôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences; c'est pourquoi si dans ce temps-là le vent n'étoit pas du Midy, ou si par le soufle d'un autre vent l'air se réfroidissoit, il faudroit attendre jusques à la pleine Lune suivante.

CHAP. XI.

Quand & comment-il faut semer.

Quand & commment-il faut semer.

LA meilleure Saison de planter c'est le mois de Mars, & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'est à dire depuis le seize jusqu'au vingt, conformément au proverbe qui dit,

Dans la nouvelle Lune il faut planter des Fleurs:
Les semer en decours; & par cette observance,
On leur procure l'excellence
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour semer voici la regle qu'il faut suivre; les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fenduës, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & ayant le passage plus libre par dehors, elles germeront aisément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures.

Pour les empêcher d'étre mangées par les animaux, qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus de ce qui non seulement sert à les conserver, mais sert encore à les faire venir plus belles & plus variables.

Aprés cette infusion, on les seme dans de bonne terre, mais legére & passée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des Pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainsi semées, doivent étre recouvertes de terre, de la hauteur d'un

d'un doigt, si elles sont grandes; ou d'un demi doigt au moins, si elles sont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil se couche, on les arrose à petites goûtes doucement au travers d'un balay.

Quand elles sont leveés, on les laisse tout le jour au Soleil, & on les moüille de la maniere qui vient d'être dite, sans manquer, tous les soirs & à proportion qu'elles s'éleveront au dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont tendres & plus petites que les autres.

CHAP. XII.

Dans quelle Saison il faut transplanter.

ON transplante les fleurs au Prin-tems & en l'Automne, au mois de Mars, & au mois de Septembre. Saison pour trāsplanter.

Cela se fait dans la Nouvelle Lune, depuis le dix jusques au quatorze, mais particulierement le douziéme de la méme Lune, & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, soit dans des pots, ou en pleine terre également.

Il faut en hyver les garantir du froid, en les mettant à couvert en quelque endroit qui soit pourtant aëré: Et dans l'Eté, il faut les défendre de la Chaleur, en les retirant dans un endroit, où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne se transplantent qu'aprés deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & legere pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme ou à la quatriéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre, & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncés & plus éloignés.

CHAP. XIII.

L'heure & la Maniére d'arroser les Plantes.

PEndant l'hyver les Plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour lors, il les faut seulement arroser mediocrement, deux ou trois heures aprés Soleil levé, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit géler la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes. Maniére d'arroser les Plantes.

Quand on les arrose en hiver, il faut prendre garde à ne les point moüiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir aprés le Soleil couché & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau & cette eau échaufée

échaufée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit flêtrir & ſécher.

Un bon Jardinier doit ſavoir, que quand les Plantes ſont encore naiſſantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes: C'eſt pourquoi quand elles ſont venuës à une certaine grandeur, il faut plus les arroſer qu'auparavant, ce qui veut bien de la conduite & du ſoin.

CHAP. XIV.

Le Tems & la Maniére d'ôter les herbes inutiles.

Le temps d'ôter les herbes inutiles.

LA politeſſe & la propreté d'un jardin, ne ſert pas ſeulement à contenter la veüe, elle ſert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs; C'eſt pourquoi on doit non ſeulement arracher des ſentiers & des chemins les herbes infructueuſes, & en ôter toutes les immondices, mais il faut auſſi avoir ſoin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne ſe doit pas faire quand la terre eſt trop ſéche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laiſſeroit aux racines, qui reſteroient ſous terre, plus de force & de facilité pour en pouſſer de nouvelles.

Il ne faut pas auſſi le faire quand la terre eſt trop moüillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y eſt atachée viendroit auſſi, ce qui cauſeroit un grand dommage aux plantes voiſines.

Le tems le plus propre pour cela, eſt quand la terre n'eſt ni trop ſeche ni trop humide, mais quand par la mediocrité de l'humidité & de la chaleur, elle eſt plus relâchée & plus facile à manier, & que les herbes ſont aſſez grandes, il faut avoir ſoin au meme tems de reparer ptoprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

CHAP. XV.

Le Tems & la Maniére depurger un jardin des Animaux malfaiſans.

Le temps d'ôter les Animaux malfaiſans.

LEs animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, ſont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaiſes vertes*, les *Aſcarides*, les *Fourmis*, les *ſouris*, & les *Taupes*.

Pour ôter *les chenilles*, il faut tous les matins ſecoüer chaque plante avec la main. Alors ces Inſectes demi-mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit, tombent facilement par terre, ſur laquelle on les écraſe, en mettant le pied deſſus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand ſoin de les chercher ſoir & matin, & particulierement en tems de pluye, alors ils ſortent de terre pour aller à la pâture, ainſi on les trouve & on les tuë aiſement.

Pour les *Vers*, il faut ſuivre la méme métode parce que c'eſt auſſi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de ſortir de leurs troux, & ſi on les veut faire ſortir en d'autre tems, il ne faut que répandre ſur les chemins une decoction de graines ou feüilles de chanvre, & auſſi-tôt on les verra paroître.

Pour

Pour les *Pucerons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi pied, au haut de laquelle on met un gaudet le goulet en bas dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachés ne manqueront pas de se venir mettre & ainsi on les tue sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les pucerons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour faire mourir *les Punaises vertes*, qui mangent les boutons des roses, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Ascarides* & autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui sont dans des pots, qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un seau ou il y a de l'eau, en sorte que le pot puisse tremper à la hauteur de cinq ou six doigts, il faut le laisser là pendant l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi tôt.

Pour les *fourmis*, il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnés, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeûre, attirés par cet apas, ils accourent à grandes bandes, & quand ces os en sont tous couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau, & reïterant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément. Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *souris*, il faut prendre des chats, plus il y en a, & mieux c'est. On les écorche & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recousues & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graisse, & on les met dans les endroits ou les souris ont coûtume d'aller, l'odeur de cette graisse, & la veüe de leurs ennemis, les épouvante & leur fait prendre la fuite. On peut encor mettre des *trappes* & des *souricéres* & semer par-cy par-là une composition de verre broyé mélé avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point se servir de poison, ni d'arsenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lors que l'on voit la terre se soûlever, & quelque chose qui y remue, il faut s'en aprocher sans bruit, de peur que la taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'usage de la veüe, elle a neantmoins l'oreille tres subtile: s'étant ainsi aproché, il faut prestement renverser une bechée de terre; parce que tres souvent avec cette terre, on tire aussi l'animal: Que si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il faudroit en ce cas ficher plusieurs fois la béche dans cet endroit afin d'étourdir au moins la taupe a force de coups.

CHAP. XVI.

Le Tems & la Maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines.

IL faut tirer les oignons & les racines, tous les trois ans, pour le plus tard.

Le veritable tems de les tirer, c'est depuis le commencement de Juin jusques à la fin d'Aoust.

Alors ils s'arrachent plus facilement parce que la terre se trouve sechée par la chaleur du Soleil. Il faut tirer avant les autres ceux qui fleurissent les premiers, comme les *Narcisses* & les *Bassins*.

En creusant pour les tirer il faut observer cette regle-ci.

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche, par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & si par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre aussi-tôt de la terre bien séche & bien aduste, & la répandre sur la blessure. Cela y est excellent.

Quand on a retiré les oignons, il ne faut pas laisser de repasser une seconde fois dans le méme endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre aprés.

Cette régle est pour toutes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits, mais il faut les y laisser unis avec leurs tuniques & pellicules & les garder dans une loge ou une serre chaude & seche, où on les laisse étendus à terre ou sur une table l'espace de huit jours, aprés quoi il faut les serrer dans des paniers, chaque espece à part, & les pendre aux soliveaux de quelqu'autre loge tournée au vent de Bise, qui est un air tres salutaire aux oignons, parce qu'il les conserve en les maintenant toûjours frais.

Il faut sçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Jonquilles* & semblables, pour être mieux conservés, doivent être envelopés dans du papier & enfermés dans des boëtes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, foüillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font aprés l'Equinoxe de Septembre, en observant ce qui suit.

Ayan creusé soigneusement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent subtilement ce qui s'etoit multiplié; & aprés avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en méme tems de la méme maniére qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié, pour le placer dans un endroit separé.

Les racines se doivent tirer de la méme maniere que les *Anemones* & les *Argomones*, qu'il faut lever tous les ans, soit qu'elles soient dans des pots, ou en pleine terre, parce qu'elles sont fort sujettes à pourrir.

Quand elles seront séches, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les languettes superflues : on les garde, comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il les faut ôter de terre dés que les feuilles en sont séchées, & aprés que les racines en auront été essorées, on les mettra dans des boëttes avec du sable.

Les autres Plantes qui ont une racine perpetuelle, se tireront au mois d'Octobre ou de Novembre, & il faut les replanter aussi-tôt.

CHAP. XVII.

Calendrier pour des ouvrages qu'il faut faire au Jardin des Fleurs, selon chaque Mois de l'Année.

EN JANVIER.

Janvier. IL faut couvrir les plantes qui craignent le froid, à la veille du mauvais temps, & n'attendre pas que la terre soit durcie par la gelée.

Sur

Sur les canaux couverts, il faut tenir des fouricieres tendues pour prendre les Rats de Jardin & les mulots qui vont là chercher de quoi paître. L'amorce sera des pois, des amandes ou des avellaines. On doit préserver des grandes pluyes & des gelées les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées, dans des pots, ou dans des caisses.

EN FEVRIER.

IL faut observer les trois Articles du mois précedent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couche les plantes jardines à porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce païs, comme *Balsamine*, *Melanzene* ou *Pommes d'amour*, *Datura*, *Canne d'Inde*, *Pomme d'Ethiopie*, *Pomme d'orée*, *Amaranthe ou Passevelours*, ayant grand soin de les préserver des gelées, les couvrant lors qu'elles sont levées, de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est besoin; comme on a coûtume de faire pour conserver les melons. Fevrier.

EN MARS.

APrés le dix ou douze du mois, & même plus tard on ôte les couvertures des plantes, crainte qu'elles ne soient surprises des gelées, par la queuë. Mars.

Il vient quelque fois de grands vents ou de grands hâles qui desséchent la terre, pendant lesquels on ne doit ni semer ni transplanter.

A la mi-Mars on peut replanter, les plantes fibreuses, comme *les Violettes de Mars*, *Hépatiques*, *Plaquettes* ou *Marguerites*, *Primeveres*, *Ellebores*, *Camomilles*, & semblables *& les Jacinthes tubereuses*.

En ce méme temps on semera sur couche diverses sortes de graines, comme *Oillets*, *Giroflées*, *Basilic*, *Oeillets d'Inde*, *Marjolaine*, *Phaseol incarnat d'Inde*, *Merveille du Perou* ou *Herbe à Suisse*, *Cresson d'Inde*, *Souci double*, *Volubilis* des trois especes, *Poivre d'Inde*, *Myrthe*, *Carouge* ou *Carobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Pour ce qui est des *Oeillets*, *des Giroflées*, *Myrthe* & telles autres plantes qu'on tire de la terre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les preparer à ne pas craindre les chaleurs de cette Saison.

L'on transplante les Arbrisseaux qui craignent le froid, comme *les Jasmins d'Espagne*, *Orangers*, *Myrthe*, *Laurier Rose & les Cyclamens Autonnaux*.

Il vient quelque fois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelque fois quatre ou cinq nuits; pendant ce temps là, il faut soigneusement couvrir les belles Tulipes pour les préserver, d'autant que ces sortes de geleés causent des taches blanches dans leurs Feüilles, ce qui les fait mourir le plus souvent.

On doit observer la méme chose aux Anemones, aux Oreilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de préserver leurs fleurs de ces gelées.

EN AVRIL.

LE commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses specifiées au second Article du mois precedent. Avril.

 L'on

L'on tire de la terre toutes les plantes qui craignent le froid, si on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroser soigneusement les *Renoncules* & *les Anemones*, lors que la terre est desséchée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caisses.

Il faut préserver des vents, des pluyes, de la gréle & du Soleil ardent, les belles *Tulipes panachées*, *les Oreilles d'Ours*, *les Anemones*, *les Renoncules*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des couvertes toutes prêtes dés le commencement de ce mois.

EN MAY.

Mai. ON transplante les Cyclamens Autonnaux ; si on les veut changer de place, car autrement cela n'est pas necessaire.

En ce mois-ci la graine *d'Anemone* se trouve meure, il la faut recüeillir & tenir en lieu sec, jusqu'au temps de la semer.

L'on départ les *Giroflées musquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

L'on seme diverses sortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs, tout le long de l'été, comme *Souci double*, *Thlaspi de Candie*, *Muscipula*, *Scabieuse veloutée*, *Cyanus* de toutes sortes, & *Pensées* de Jardins.

Les Iris bulbeux fleurissent vers la fin de ce mois : lors qu'ils sont fleuris l'on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainsi en une sale fraîche, pour les faire durer plus long temps. On les peut aussi transplanter en même temps, les arrosant aussi-tôt qu'ils seront replantés.

A la fin de ce mois l'on commence à déplanter les *Tulipes* plus hâtives qui sont desséchées.

L'on couvre les autres comme au mois precedent, pour les préserver principalement des pluyes trop frequentes.

EN IVIN.

Juin. L'On peut encore semer diverses sortes de graines de plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le reste de l'été vers l'Autonne, ainsi qu'au mois de May.

Il faut recüeillir les graines meures, comme de *Iacinthes Orientales*, *Narcisses*, *Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, & autres semblables & les garder en lieu sec, pour les semer chacune en sa Saison.

L'on déplante les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles se trouveront depoüillées, ou qu'elles sembleront se déssecher: on les met fort avant en terre, ou en lieu frais moins avant, les arrosant par le dessus pour tenir seulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncules*, aprés les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

L'on peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas démeurer long temps hors de terre & les replanter incontinent, comme *Cyclamens printaniers*, *Iacinthes Orientales*, *& autres Iacinthes bulbeuses*, *Iris*, *Fritillaires*, *Hemerocales*, *Martagons* & plusieurs autres semblables.

EN IVIL-

EN IVILLET.

L'On peut encore lever les *Cyclamens printaniers* & les plantes bulbeuses specifiées au dernier Article du mois précedent, pour les transplanter aussi-tôt. Iuillet.

La graine de *Cyclamen printanier* se trouve meure en ce mois : il la faut recüeillir & semer en méme temps dans des pots.

L'on ente en approche les *Myrthes*, *Iasmins*, *Orangers*, *Rosiers* & autres pareils arbrisseaux.

Depuis le commencement de ce mois jusqu'en Septembre, on fait des marcotes d'œillets.

EN AOVST.

AU commencement de ce mois on seme la graine *d'Anemones*, la couvrant legerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arrosera souvent, pour empêcher que la terre ne se desséche. Août.

L'on plante aussi les Anemones simples pour en avoir des fleurs en Autonne & tout le long de l'hyver.

C'est la Saison pour semer les graines de *Narcisses*, & de *Jacinthe Orientale*.

EN SEPTEMBRE.

L'On transplante *les Myrthes*, *Lauriers-Rose*, *Jasmins*, & toutes autres especes d'Arbrisseaux qui sont sujets à le gelée, ou toûjours verts, & aussi toutes sortes de plantes fibreuses, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Ellebore*, *&c.* Septemb.

Il faut semer les graines *d'Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Imperiale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulippe*, *Pied d'aloüette*, *Thlaspi de Candie Pavots*, & généralement les plantes annuelles qui ne sont pas sujettes à la gelée.

L'on plante toute sorte *d'Anémones*, aprés les premiéres pluyes qui viennent dans ce mois, & aussi les *Renoncules de Tripoli.*

EN OCTOBRE.

L'On peut encore planter & semer toutes les plantes & les graines specifiées au mois precedent. Octobre.

Il faut mettre dans la terre par un beau temps, sur la fin de ce mois, les arbrisseaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Iasmins*, *Laurier-Rose* & autres semblables, en laissant toutes les portes & les fenêtres ouvertes, jusques à ce que la gelée y puisse entrer, car alors il faut avoir soin de les fermer.

EN NOVEMBRE.

IL faut préparer les couvertures pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le temps être disposé à la gelée. Novemb.

L'on peut planter & semer encore les plantes fibreuses & les graines marquées au mois de septembre.

Voyés & observés les trois Articles du mois de Janvier. Ce mois est la meilleure saison pour planter les belles *Tulipes panachées*, principalement dans les

les petits Jardins renfermés de hautes murailles & qui n'ont gueres de Soleil.

EN DECEMBRE,

Decemb. IL faut obſerver encore les trois Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoye le Lecteur pour éviter les redites.

CHAP. XVIII.

Memoire de Plantes qui ſont ſujettes à perir par la gelée, & premierement des plantes les plus delicates qui craignent le froid au premier degré.

Plantes qui craignent le froid. D'Autant qu'il y a des geleés plus âpres les unes que les autres, & qu'ainſi les plantes y reſiſtent plus ou moins, ſelon qu'elles ſont delicates ou robuſtes, il eſt à propos d'en faire la diſtinction, & de les diviſer en trois Claſſes. *Dans la premiére,* ſeront les plus tendres au froid & qui ont peine à reſiſter même aux premiéres gelées. *Dans la ſeconde*, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. *Dans la troiſiéme*, celles qui y reſiſtent encore d'avantage & ne periſſent que par de grands hyvers. Ce ſont là comme trois dégres de gelées qu'il faudra obſerver, afin d'en garantir leſdites plantes par des couvertures convenables.

Voici la Liſte de celles qui craignent le froid au premier dégré.

Aloë d'Afrique.
Amaranthe ou Paſſevelours.
Amaranthus tricolor.
Balſamine mâle.
Baſilic.
Canne d'Inde.
Elycriſon ou fleur immortelle.
Figuier d'Inde d'Amerique, trés-épineux.
Figuier d'Inde de la grande eſpece.
Gladiole d'Ethiopie.
Rubarbe arborée.
Melanzene ou Pomme d'Amour.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe du Japon & autres Narciſſes des Indes.
Oeillets d'Inde.
Ornithogalon d'Arabie.
Phaſeol incarnat des Indes.
Poivrier d'Inde.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme d'orée.
Pomme épineuſe, dite Datura.
Sarriette d'été.

II. Plantes qui craignent le froid au ſecond degré.

Alcë d'Amerique.
Anemones.
Aron des Indes.
Cyclamen Printanier.
Cyclamen de Verone.
Digitale ferruginée d'Eſpagne.
Fleur du Soleil.
Girofliers.
Jacinthe du Perou.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jaſmin jaune des Indes.
Iris de Suze.
Laurier Roſe.
Myrthe.
Narciſſe à bouquet du Levant.

Oëillets

Oeillets.
Orangers
Phalangium de Crete.
Renoncules de Tripoli doubles & simples.
Renoncules de Portugal.
Soucis doubles.
Violiers doubles de quelque couleur qu'ils soyent.

III. Plantes plus robustes qui craignent le froid au troisiéme degré.

Bellis d'Espagne.
Fritillaires de Montagnes.
Geneſt d'Eſpagne à fleurs blanches.
Grenadier à fleur double & autres.
Jacinthe à fleur double & autres.
Jacinthe Orientale Zunbuline.
Iris Bulbeux.
Lychnis ou Jacée blanche double.
Marjolaine.
Matricaire à fleur double.
Pavot épineux.
Plante de la Passion.
Veronique à fleur double.
Violiers ſimples, car les doubles reſiſtent moins au froid.

CHAP. XIX.

En quel Solage ou Aſpect on doit planter les Fleurs.

EN ceci il faut conſiderer quel eſt le naturel de le Plante qu'on veut mettre en terre, ce qui conſiſte en deux choſes. I. Si elle eſt ſujete à la gelee ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table precedente. II. Si elle aime la terre graſſe & humide, ou maigre & ſeche, ce qu'on apprendra par les deux tables ſuivantes: Et ayant par là reconnu ſa nature, il ſera aiſe de la placer au lieu qui lui ſera le plus propre; par exemple, ſi vous reconnoiſſés qu'elle craigne la gelée, ou qu'elle aime une terre ſeche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin. Au contraire ſi elle ne craint pas l'hyver & qu'elle aime une terre graſſe & humide, vous la mettrés au lieu le plus froid & à l'ombre, comme celui qui conſerve le plus d'humidité pendant les chaleurs de l'été. Toutes les autres plantes ſe pourront placer par tous les autres endroits du Parterre. Ainſi vous leur donnerés le lieu où elles ſe plairont le mieux & où par conſequent elles profiteront d'avantage. Aſpect pour planter les Fleurs.

Plantes qui aiment la terre graſſe & humide.

Anemone de Bois.
Anemone 3. de Mathiole.
Baſſinet double.
Calceolus Mariæ.
Cyclamens Autonnaux.
Ellebores.
Fritillaires communs.
Fumeterre Bulbeuſe.
Laureole.
Laurier-Thym.
Limonium vulgaire.
Marguerites.
Martagons.
Muguet des Bois.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe blanc double.
Narciſſe jaune double à molette d'éperon.
Oreilles d'Ours.
Orobus Pannonique.
Penſees jaunes & les communes auſſi.
Pervanche.

Phalan-

Phalangium de Virginie.
Primevere de toutes sortes.
Pulsatille.
Renoncule bouton d'or.
Renoncule blãche double d'Angleterre.
Satyrions.
Sedum serratum.
Serpentaire à trois feüilles d'Amerique.
Soucy double.
Veronique grande & petite.
Veronique droite.
Violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & séche.

Abrotane mâle & femele.
Genest d'Espagne.
Marjolaine.
Rosmarin.

CHAP. XX.

Quelles Saisons sont les plus propres pour semer les graines.

Saisons propres pour semer les graines.

Les graines se peuvent semer en diverses saisons, mais il y en a quelques unes qu'il faut necessairement semer au Printems, d'autres en Autonne seulement, & d'autres en diverses saisons, comme l'on verra cy-aprés. Cela s'entend pour les graines qu'on connoit, car pour les autres qu'on ne connoit pas encore, comme si l'on en recevoit venant de païs etrangers, sans noms, ou qu'elles fussent des plantes à nous inconnues, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en semer l'une en Autonne en pleine terre, ou dans des pots, & les deux autres au Printems; une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin sur couche, comme les semences des plantes qui sont sujettes à la gelée. C'est là l'unique moyen de les élever seurement, car si on les semoit toutes en même tems, & que ce ne fût pas la saison propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendroient pas en perfection, Il y a encore d'autres regles generales pour semer des graines qu'on connoit, soit qu'on les ait receüillies soi-même, on receües d'ailleurs.

I. Si ce sont des plantes annuelles craignans la gelée, il les faut necessairement semer au Printems.

II. Si ce sont des plantes annuelles & qui ne craignent pas le froid, la saison la plus propre c'est l'Autonne.

III. Si elles sont produites de plantes vivaces & perennelles, il les faut semer devant que leurs meres plantes poussent leurs germes, soit qu'elles craignent la gélée ou non.

Quelle graine il faut semer au Printems en pleine terre ou dans des pots.

Alaternes, en Autonne aussi.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en été.
Anagallis Lusitanica.
Beleveder.
Chondrille aux fleurs carnées.
Coquelicoc double.
Cyanus de toute couleur.
Laurier-rose.
Laurier-thym.
Lolac.
Marjolaine.
Muscipula.
Nasturtium Indicum, & sur couche aussi.
Oeillets, & sur couche aussi; on les peut semer encore en Eté & en Autonne.
Scabieuse.
Soucy double.
Thlaspi de Candie.
Violiers ou Girofliers, si on veut.

Quelle

Quelles graines il faut semer au Printems sur couche, pour delà être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées.

Graines qu'il faut semer au Printems

Amaranthe ou Passe velours
Balsamine mâle
Basilic.
Canne d'Inde
Fleur du Soleil
Geranium triste.
Girofliers, si on veut.
Hediscrum clypeatum.
Melanzene.
Nasturtium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre aussi.
Oeillers d'inde.
Phaseole incarnate des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuse.
Violier ou Giroflier, si on veut.

Quelles graines il faut semer en Autonne.

Graines qu'il faut semer en Autonne.

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrhinon.
Argemone.
Chamæ-Iris.
Coquelicot.
Couronne Imperiale,
Cyanus de toutes sortes.
Cyclamen.
Digitale.
Eryngium planum.
Fraxinelle.
Heparique, si on veut.
Muscipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavot.
Pavot épineux.
Pied d'aloüette de toute sorte.
Scabieuse de montagne.
Thlaspi de Candie.
Tulipes.

CHAP. XXI.

Memoire des Saisons auxquelles châque belle Plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'Année.

EN JANVIER.

Janvier.

Aconit d'hyver.
Anemones simples de toutes couleurs.
Anemone violette à peluche rouge, & les Regates *plantées au commencement de Septembre.*
Cyclamens hyvernaux.
Jacinthes brumales.
Narcisse du levant à bouquets *de diverses especes.*
Primeveres simples de diverses couleurs.

EN FEVRIER.

Fevrier.

Aconit d'hyver.
Anemones simples.
Anemones à peluche hâtives.
Crocus printanier.

qu'un suc de mortel qu'il étoit devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir, si simplement sans autres circonstances il luy arrive un changement de demeure; c'est à dire si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient estre ce qu'il estoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure differente, qui le feront estre tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnestes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur tout s'il est vray, que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement, qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroist en quelque façon favorable à leur dessein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui éblouït, & qui touche; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre: le mistere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour estre par là suffisamment éclaircy: le nombre des grandes disparitez qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit: expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication operera, pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gaste entierement: nostre Ecusson au contraire se fortifie, d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut representer qu'une certaine figure: chaque Ecusson produit une infinité d'effets separez les uns des autres, & tres-differens entre-eux, sçavoir une écorce, du bois, des feüilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes diférens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chaleur, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire que nostre Ecusson, qui produit une infinité d'autres Ecussons, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de Fruits particuliers; ceux par exemple, qui sont à pepin, ne pouvans servir qu'à pepin, ny tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categorie ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant qui est-ce qui peut estre clairement convaincu par cette comparaison, comme quoy il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par luy-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous diférens?

Et pour augmenter icy nostre difficulté, il me semble qu'il est vray de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique; au lieu que, s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soy, & soûtenu d'un pied fort & vigoureux, sur lequel cette greffe étrangere vient à estre appliquée; si bien que vray-semblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impression, que le fort selon l'ordre de la nature peut donner au foible; & cependant voicy une occasion, ou le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'a-

tage de son costé : un miserable Ecusson d'épaïsé, & dépourvû du secours de ses parens, dont il sembleroit avoir necessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son estre specifique, ce petit Ecusson n'ayant avec soy qu'un peu de seve paternelle, vit, & non seulement se maintient dans son espece, mais se trouve assez le maître, pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre seve étrangere, parmy laquelle il se vient mêler : c'est un petit ruisseau, qui arreste au milieu de sa course un torrent impetueux, & violent, & le reduit à se contenter pour un temps de son petit lit, au lieu de suivre cette route furieuse, ou il estoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la determination du secours ordinaire de son action, & par le moyen de la seve, que ses racines ont preparée, alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette seve trouvant en son chemin une, ou plusieurs petites greffes, qui luy estoient inconnuës, plie d'abord sous leurs ordres, & se laisse déterminer à faire des Arbres differens, & des Fruits differens.

C'est ainsi qu'un Coignassier, qui estoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde sçait estre un Fruit dur, revêche, pierreux & desagreable, fait cependant un, ou plusieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires tres-bonnes, & tres-douces : un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes, fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela pour l'entremise de quelques petits Ecussons, qui estant pour ainsi dire revestus d'un caractere dominant, se presentent au passage de cette seve, en sorte qu'elle est entierement obilgée de prendre la route, qu'ils luy prescrivent, & par là est soumise & assujetie à ces changemens si grands & si surprenans, qui nous arrivent tous les jours par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe se sert avantageusement de la chose même, qui seroit capable de la néier & de la détruire, ou au moins de lui faire changer de parti ; ne semble-t-il pas que ce soit un enfant foible & étranger, qu'on vient mettre à la teste d'une armée, qui combat, & dans le temps même qu'il combat ; je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureusement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General, je vois cet enfant qu'on luy vient mettre à la teste, exprés pour lui donner des ordres nouveaux, & lui faire emploier sa force & son courage à l'execution d'un dessein tout different : en effet cet enfant, tout enfant qu'il est, dispose sur le champ cette armée à faire une entreprise toute contraire : il faut bien que ce soit par quelque caractere Royal qu'il porte en sa personne ; & voilà pourquoy cette armée toute nombreuse, toute vigoureuse, & toute agissante qu'elle estoit pour un autre ouvrage, reconnoissant d'abord cette autorité souveraine, suit aveuglement, & execute sans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais veritablement ce n'est peut-estre pas pour longtemps, qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant, qui aura le même avantage sur ce dernier, que ce dernier s'est trouvé avoir dans la conjoncture, que nous venons d'expliquer ; & ainsi cette seve aprés avoir passé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute sa nouvelle livrée l'instrument d'obéissance, & d'execution pour un autre.

Cyclamen de Verone.
Cyclamen pourpré odoriferant.
Cyclamen autonnal Byzantin.
Elycrifon ou fleur immortelle.
Geranium trifte.
Giroflier jaune.
Jafmin d'Efpagne.
Jafmin jaune odoriferant des Indes.
Jacinthe tubereufe des Indes.
Laurier Rofe.
Limonium de toutes fortes.
Lychnis blanche double.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute forte.
Nafturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde de toute forte.
Orangers.
Paffevelours.
Penfée jaune de montagne.
Pied d'alloüette de toutes couleurs.
Plante de la Paffion.
Phafeole incarnate d'Inde.
Rofe Mufcade.
Rofe d'outremer
Soucy double.
Thlafpi de Candie femé en Mars ou Avril.
Veronique.
Volubilis de toutes efpeces.

EN SEPTEMBRE.

Septembre. Amaranthus tricolor.
Ambrette femée au Printems.
Anagallis de Portugal.
Anturhinon de toutes couleurs.
After Atticus, ou Oculus Chrifti.
Bafilic.
Beleveder.
Bellis grande d'Efpagne.
Canne d'Inde.
Campanelle à fleur blanche.
Colchiques Autonnaux.
Cyclamens d'Autonne.
Eupatorium de Canada.
Fleur du Soleil.
Girofliers.
Gantelée bleüe & blanche.
Geranium de Crete.
Geranium trifte.
Jafmin d'Efpagne.
Jacinthe tubereufe des Indes.
Laurier Rofe.
Lychnis blanche double.
Limonium de toutes fortes.
Lys-Narciffe des Indes.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute forte.
Nafturtium d'Inde.
Narciffe de Portugal autonnal.
Oeillets d'Inde de toute forte.
Orangers.
Paffevelours.
Penfée.
Pomme dorée.
Plante de la Paffion.
Pomme épineufe.
Phalangion de Virginie.
Phafeole incarnate des Indes.
Renoncule de Portugal double & fimple.
Rofe Mufcade.
Rofe de tous les mois.
Souci double.
Thlafpi de Candie femé au Printemps.
Veronique fe trouve encore en fleur.
Volubilis pourpré.

EN OCTOBRE.

Octobre. Amaranthe tricolor.
After Atticus.
Antirrhinon.
Beleveder.
Canne d'Inde.
Cyclamen d'Autonne.
Nafturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde.

Orangers

Orangers.
Oeillets.
Passe-velours.
Pensées semées en Aoust.
Pomme dorée.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme épineuse.
Pomme d'Inde.
Phalangium de Virginie.
Plante de la Passion.
Renoncule de Portugal double & simple.
Rose Muscade.
Rose d'outremer semée au Printemps.
Souci double.
Veronique se trouve encore en fleur.
Violettes se trouvent encore en fleur.

EN NOVEMBRE.

Novembre.

Antirrhinon.
Giroflers.
Gantelée.
Marguerites.
Oeillets.
Pensée.
Veronique.
Violette double.
Jasmin d'Espagne.
Rose Muscade.
Cyclamen de Perse hyvernal.
Ellebore noir hâtif.
Anemones simples de toutes couleurs.

EN DECEMBRE.

Decembre.

Anemones simples de toute couleur, & les peluchées hâtives.
Cyclamen de Perse hyvernal.
Cyclamen d'hyver commun.
Primevere simple.
Soucy double.
Oeillets.
Antirrhinon.
Giroflers.

CHAP. XXII.

Catalogue des Fleurs odoriferantes.

Catalogue des Fleurs odoriferantes.

Bouillon blanc. Chevre feüille. Cyclamen Bisantin. Cyclamen de Perse, de Verone printanier. Datura. Fleurs de la Passion. Geranion triste. Giroflée double & simple. Giroflée jaune. Jacinthe Orientale. Jacinthe tubereuse des Indes. Jasmin d'Espagne. Jasmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la pluspart. Leucoïon bulbosum hexaphyllon. Lys blanc. Lys Asphodele. Muguet des bois. Narcisses pour la plus grande partie Nasturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillets. Orangers. Pensées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & autonnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tilliot vulgaire. Thymelée. Violettes de Mars. Violier musqué double.

Explication de quelques termes concernant la Culture des Fleurs.

Explication des termes de la Culture des Fleurs.

A

A *Juster, peigner & refendre l'Oeillet.* Quand l'Oeillet est entierement épanoüi si on voit qu'il ne tourne pas bien les feüilles, ou qu'elles ne soyent pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut disposer tellement ses feüilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & sans suïeur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur

rang.

rang & pour donner méme plus de largeur à la fleur, on pourra plier les extremités de la cosse, ainsi pliée par ses bouts, on appelle cette façon de traitter l'Oeillet, *l'Ajuster*, *le peigner*, *le refendre*.

Amander. Voyés la Quintinie, Explication des termes du Jardinage.

B

Bequiller. V. le méme, lettre B.

Blanc. C'est une roüille qui est jaune & quelquesfois blanche, qui se met sur le pied & sur les feüilles des plantes & les fait mourir.

Bouton, *Maître bouton*. C'est celui qui fleurit le premier & qui est au plus haut du dard.

Bouture. V. la Quintinie. C'est de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines poussent. V. Furetiere.

Brin. V la Quintinie.

Broüille. V. le méme.

C

Cayeu. V. le méme.

Chancre. V. Galle.

Chaton. C'est ce qui enferme la graine de la Tulippe, &c.

Châtrer. C'est couper des rejettons qui croissent vers le pied.

Châtrer un Oeillet. C'est couper les marcotes, lors qu'elles montent à dard, dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

Claye. V. la Quintinie.

Cloche. C'est le haut de la fleur, lequel forme comme une espece de calice. On l'apéle vase en calice : mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la Cloche de ce Jacinthe est belle. Voyés aussi la Quintinie pour les autres significations de ce mot.

Se Cofiner. Il se dit des Oeillets & veut dire que les feüilles se frisent, & qu'au lieu de demeurer étendues, elles se recoquillent & se plissent. Les feüilles de mes Oëillets se recofinent. Voyés *la Quintinie*.

Collet, c'est le haut de la plante; endommager le Collet d'une plante.

Cosse. C'est un petit tuyau dans lequel la graine se forme. Voyés la Quintinie, Furetiere, & Richelet.

Couche. V. la Quintinie.

Couleur de soupe de laict. Est un blanc impur.

D

Dard ou montant. Il se dit en parlant de certaines fleurs, & signifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui est au milieu du calice de certaines fleurs, le Dard commence à monter : Les arrosemens frais & gras font du bien à l'Oeillet, quand il commence de pousser son Dard. Voyés *Richelet* & *Furetiere*.

Dardille. C'est la queüe d'un Oeillet.

Dardiller. Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pousser son Dard. L'Oeillet dardille. V *Richelet*.

Dentelé. V. la Quintinie.

Déplanter. V. le méme.

Déplantoir. V. le méme.

E

Ecusson jaune. Les Iris bulbeux à feüilles étroites portent une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écusson jaune*. Morin traitté des Iris.

Estamine. Se dit parmi les fleuristes, de ces petites parties qui sont dans les Tulipes, dans les Lys & d'autres fleurs, au tour de la graine, suspendues sur de petits filets. *Les Tulipes* les plus estimées sont celles qui ont le fond bleu & *les estamines* noires; ce mot vient de *estamina*, c'est à dire petits filets. V. *Furetiere*.

Etendards. Se dit des Iris bulbeux & signifie les trois feüilles superieures qui s'élevent au dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle aussi, *les Voiles* : V. Morin.

F.

Fane. Voy. la Quintinie.

Faner, *se faner*. V. le méme.

Flam-

Fiamette. Couleur de fiamette. C'est ce qui est d'une couleur qui tire sur le rouge. V. *Richelet.*

G

Gagner un Oeillet. C'est un terme parmi les curieux d'œillets, pour dire que de la semence qu'on en a faite, il en est venu quelque bel Oeillet nouveau Voyes *Richelet & la Quintinie.*

Galle ou Chancre. C'est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet &c. & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. V. *la Quintinie.*

Glaise, terre glaise. Voy. La Quintinie.

Godet. Ce mot se dit de certaines fleurs & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narcisse a le *Godet* jaune le Jacinthe à le *Godet* incarnat.

H.

Hâtif. V. la Quintinie.

Hazard par ce mot, on entend une Tulipe &c. qui se trouve panachée, qui ne l'étoit point l'année précédente.

L.

Langues. Ce mot se dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feuïlles en chaque fleur, les extremités des trois feuïlles qui s'enclinent vers la terre, se nomment *Mentons.* Les trois qui sont jointes à celles ci & dont les extremités se relevent en haut, se nomment *Langues.*

M.

Marcote. V. la Quintinie. Voyés aussi *la Furetière.*

Marne. Voy. la Quintinie.

Mentons. Voyés cy-dessus. *Langues.*

Montant. Voyés Dard.

N.

Navet. est la racine d'une plante. (C'est le navet d'un Oeilleton)

O.

Oeil. Il se dit *de l'Oreille d'Ours.* C'est le petit rond du milieu, presque toûjours jaune ou de couleur de Citron. *L'oreille d'Ours* est agreable quand elle a l'œil grand & bien arrété.

P.

Paillasson. Voy. la Quintinie. Voyés aussi *Furetiere* & *Richelet.*

Paillettes ou étamines. Voyés étamines. Paillettes noires ou brunes.

Panache. V. Quintinie. C'est un agreable mélange de couleur dans une fleur. Anemone, Tulipe, Oeillet, qui a un beau panache,

Se Parangonner. Se dit des Tulipes &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée. V. *le Traité des Anemones.*

Patte V. la Quintinie.

Planches. Voy. le méme.

Plantoir. V le méme.

Plate bande. C'est un morceau de terre assez étroit qui regne le long du parterre où l'on met d'ordinaire des fleurs. (une belle plate bande.

Puceron. Voy. la Quintinie.

Pur. Voy. le méme,

Sable noir, c'est le sable noir gras qui se trouve dans les marais dans les prairies, dans les lieux voisins des rivieres & ruisseaux.

T.

Terre & ses differences. V. la Quintinie.

Terre legere, c'est le terrau de Cheval, la terre de Jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c.

Terrot ou Terrau. V. la Quintinie, c'est un vieux fumier & bien pourri mélé avec de la terre.

Tulipe Parangonnée, c'est à dire qui revient tous les ans nettement panachée.

V.

Voiles. Voyés Etendars.

SECON-

SECONDE PARTIE
DE
La Culture des Fleurs en particulier.

De L'Ache Royale.

L'Ache Royale. L'Ache qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la servoit anciennément sur la table des Princes, est de deux façons, l'une *jaune*, & l'autre *blanche* : Toutes les deux dans l'extremité de leur tige, forment un grand pannache rempli de fleurs semblables à celles du Lylas. Elles fleurissent dans le Printemps & sentent fort bon.

L'Ache demande mediocrement de Soleil avec une terre grasse & humide : Les racines sont quant à la premiere espece rougeâtres, & en forme de glans, & quant à la seconde, toutes blanches : Elles se plantent de la profondeur de trois doigts à un demi pied de distance : on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

De L'Amaranthe.

L'Amaranthe. L'Amaranthe fait une fleur semblable à un pannache teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient long temps sans rien perdre de sa couleur, méme en la mettant secher au four elle se garde pour l'hyver, auquel temps la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Août, jusques à la fin de l'Autonne.

Les *Amaranthes*, particulierement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle Lune s'il se peut : mais apres qu'elles auront deux pouces de haut & quatre ou cinq feüilles, il faut les faire au grand air, en élevant les dites cloches sur des fourchettes, & lors que les nuits seront chaudes, vous ôterés entierement les cloches de dessus les *Amaranthes*, & les remettrés sur les fourchettes au matin & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines & plus, si vous voulés : & quand les *Amaranthes* seront bien fortes, & que le doux temps sera venu, c'est a dire environ la fin de May, ou le commencement de Juin, vous les planterés où vous voudrés avec leur motte & par un temps de pluye, s'il se peut, c'est une fleur extremement delicate à élever dans les païs froids.

Voila la maniere de gouverner les belles Amaranthes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est à dire dés le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les seme en pleine terre bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de May, & en ce cas, elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre par dessus deux pouces de haut de bon

bon terrain mêlé de ſable, & ſemer les *Amaranthes* dedans & y mettre quelques verres deſſus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroſer les *Amaranthes*.

Il eſt bon de les avoir toſt, afin que leur graine ait tout le tems de bien meurir, & de même il faut la laiſſer dans la ſerre durant l'hyver ſur ſa fleur & dans ſa paille, quelque ſeche qu'elle paroiſſe, juſques à ce que les gelées fortes ſoyent paſſées, alors vous l'égrainerés, ſi bon vous ſemble.

Les plus belles *Amaranthes* ſont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de differentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a ſur leur pied qui eſt tout de fleur & en trés grande quantité, juſques à la groſſeur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux à trois mois, & eſt une eſpece d'immortelle, il y en a de pluſieurs couleurs, ſçavoir de violettes, de pourprées, de cramoiſi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c.

C'eſt une fleur merveilleuſe & des plus belles qu'on puiſſe voir & qui eſt maintenant fort eſtimée parmi ceux qui la connoiſſent bien.

Elle ſe plaît où il n'y ait pas trop de Soleil, dans une trés-bonne terre, trés ſouvent arroſée.

DES ANEMONES.

CHAP. I.

De la beauté des Anemones.

LES *Anemones* nous ſont venuës des Indes. Monſieur Bachelier grand Fleuriſte & des plus curieux les en apporta, il y a environ quarante ſix ans. Beauté des Anemones.

La fanne de *l'Anemône* eſt ſi agreable qu'elle en releve la beauté.

Plus elle eſt friſée plus elle eſt jolie.

Sa touffe baſſe & bien garnie fait ſeule plaiſir à voir.

Il y a bien de la delicateſſe ſur la tige de *l'Anemône*; pour être belle, elle doit être grande à proportion de la groſſeur de ſa fleur, & la porter ſans baiſſer; trop haute ou trop baſſe elle eſt defectueuſe, trop groſſe ou trop menue de même.

Le brillant du coloris eſt toûjours une qualité admirable dans les fleurs, ainſi dans les *Anemones*, comme dans toutes les autres, les ternes ſont à mépriſer, ce n'eſt pas à dire qu'il n'y ait à choiſir que des *incarnats*, *des couleurs de feu*, *des blanches* ou d'autres couleurs éclatantes, car il y en a de *biſares* & des *brunes* qui ſont merveilleuſes, mais il faut qu'elles ſoyent luſtreés.

Les *Nuancées* ſont rares & précieuſes.

Les *Veloutées* ſont auſſi les belles.

Les *Pannachées* ſont preferables aux pures, pourveu qu'elles ayent les autres qualités de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle, doit être groſſe, & pommée; & il faut que la peluche faſſe le dome comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de Bequillons.

D Les

Les grandes feüilles doivent exceder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand ces grandes feüilles sont pointuës ou étroites, c'est un grand défaut.

Les bequillons doivent aussi étre arrondis par le bout ; les pointus sont desagreables.

Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considerable, si elle n'a point d'autre défaut.

Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *Anemône*, dont les bequillons sont fort étroits, elle est detestable, c'est ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur

Quand le cordon est de plusieurs couleurs differentes de sa peluche, ou des grandes feüilles, *l'Anemône* en est plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain, c'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de pretendre que ce grain muable n'est point la marque fatale à la plante.

Tout grain est une marque infallible, que quand *l'Anemone* a quelques années, elle se vuide du milieu de sa peluche, & ne conserve plus que peu de bequillons.

Ceux qui prisent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la consequence : Il y a tant de difference entre une *Anemone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un Louis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon est fin & sans grain ne se vuident point.

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone*, la premiere ou la seconde année de sa naissance ; la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses pannaches, & elle embellit par la suite.

La culotte aide à connoître quand une *Anemone* doit augmenrer en coloris, Ce qu'on apelle culotte est la motié du dessous des grandes feüilles la plus proche de la queüe, qui est ordinairement de differente couleur, que le bout des grandes feüilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feüilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche.

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont pannachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feüilles les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feüilles seront tiquetées & les bequillons purs. Ces *Anemônes* sont preferables à d'autres, car par leurs mémes oignons, vous aurés des differences comme si c'étoit d'autres plantes.

CHAP. II.

De la terre propre aux Anemones.

Terre propre aux Anemones.

NOus n'avons point eu de curieux jusques à present qui ait pû donner aucune régle sur la terre des *Anemones*, ils se sont presque tous contentés de la terre naturelle de leurs Jardins, avec les amandemens qu'ils ont jugé necessaires, où ceux qui ont creu rafiner, en faisant rapporter de nouvelles terres, se

ſe ſont trouvés ſi peu ſatisfaits de leurs experiences, qu'ils ne s'en ſont pas vantés.

Il y a des terres plus heureuſes les unes que les autres pour cette plante; mais il faut toûjours les aider un peu.

On ſçait généralement que *l'Anémone* veut une terre legere, mais on ſçait généralement que *l'Anémone* eſt gourmande, il lui faut de la nourriture, le ſable neantmoins lui plaît fort, il faut donc le fortifier par des terres & terrots convenables & avec des quantités experimentées.

Tous les terrots chauds & gras ſont trés-nuiſibles à *l'Anémone*. On pouſſe la plus part des plantes par ces ſortes de terrots, on a voulu eſſayer à pouſſer celle-cy de même, & on a tout gâté. La poudrette auſſi bien que le fumier de pigeon y ſont funeſtes.

Il ne faut que de trés-legers engraiſſemens avec du terrot de fumier de cheval pourri de deux ou trois anneés, ou avec du terrot des herbes qu'on arrache dans les Jardins, des feüilles d'arbres, des gouſſes vertes, de féves & de pois: Tout cela reduit en terrot fait merveille. Les râclures d'allées bien conſumées s'y peuvent mêler & fort à propos.

La meilleure terre ſe compoſe avec cinq hotées de ſable, trois hotées de terre franche & quatre à cinq hotées de terrot.

On mêle toute cette terre compoſée au commencement d'une Autonne, pour ne s'en ſervir que l'année en ſuite au même temps.

Le long de cette année, il la faut faire paſſer quinze ou vingt fois par la claye, & quand on la doit mettre dans la planche, il la faut paſſer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentés pas ſeulement de mettre cette terre compoſée dans vos planches; ſi le fond de la terre de vôtre Jardin n'eſt pas ſablonneux & leger, car s'il étoit de terre forte ou glaiſe, outre qu'il retiendroit trop les pluyes d'Autonne, qui gâtent fort les *Anémones*, les chaleurs du Printemps attireroyent une vapeur trop groſſiére qui nuiroit à la racine de vos *Anémones*: par conſequent ſi vôtre fond eſt de terre forte, faites creuſer vos planches d'un pied & demy & rempliſſés en la moitié de terre ſablonneuſe, & l'autre moitié de vôtre terre compoſée pour les *Anémones*.

Si vous faiſiés jetter au fond du creux de vos planches, de trés-gros platras recouverts de tripes de fagot, vous feriés beaucoup mieux, & enfin l'égout eſt trés-neceſſaire aux terres où l'on plante des *Anémones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à ces plantes, elles s'y plaiſent mieux que dans celles qui y ont déja ſervi.

CHAP. III.

Du Temps & de la Maniére de planter les Anémones.

IL y en a qui plantent dés environ la ſaint Jean Baptiſte les *Anémones*, qu'ils auront gardées de l'année precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Autonne, pourveu qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amandée & qu'ils les arroſent ſouvent durant les ſéchereſſes. Tems & Maniere de planter les Anémones.

D'autres les plantent plus tard, vers la Saint-Remy d'Octobre, pour les

 avancer

avancer de pouſſer & les conſervent dans la terre durant l'hyver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le temps de planter les *Anemones* eſt de prévoyance. Il faut juger à peu prés, ſi l'Autonne ſera pluvieuſe ou ſéche.

Heureux celui qui tire juſte. Si l Autonne eſt pluvieuſe, plantés à la mi-Octobre, ſi elle eſt ſéche, plantés à la mi-Septembre, à moins que vos terres de fond du Jardin ou chaudes comme les ſables, ou froides comme les terres fortes, ne vous faſſent avancer ou reculer; il faut toûjours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres ſablonneuſes, *l'Anémone* y avance trop.

Liſés ci-aprés le commencement du Chapitre de la maniére de planter les Tulippes, vous trouverés les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*; tant pour dreſſer les planches pour leurs meſures, que pour l'arrangement des oignons ſur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être miſes en terre plus avant de trois bons doigts, il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de déplantoir, crainte de rompre leurs pattes, & prendre toûjours garde qu'elles ne ſe trouvent à l'endroit des traits croiſés.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourriſſent, plantés pluſieurs oignons dans pluſieurs pots, un oignon ſeulement dans chaque pot.

L'Anémone ſort de terre trois ſémaines aprés y avoir été miſe, vous voyés bien alors où il en manquera; ne vous impatientés point de gratter juſques à l'oignon, ni de voir s'il eſt pourri ou parreſſeux, attendés plûtôt un grand mois, car en grattant quand l'oignon ſe trouve bon, on caſſe des pouſſans qui ſouvent le font périr. Mais enfin quand il n'y a plus d'eſperance, ôtés vos oignons pourris de leur place & regarniſſes vos planches de ceux de vos oignons qui ſont dans vos pots qui auront pouſſé, car s'ils n'avoient pas pouſſe, ils pourroient bien être pourris, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de décrire les *Anémones* comme il ſera parlé des Tulippes cy-aprés.

Les bulbes *d'Anémones* ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec.

Si vous plantés des *Anémones* dans des pots en Mars, vous en aurés des fleurs vers la ſaint Jean Baptiſte d'aprés; pourveu qu'ils ſoyent bien gouvernés.

Par ce même moyen, vous en pouvés avoir encore des fleurs en tous les mois du Prin-temps, de l'Eté & d'une partie de l'Autonne; il n'y a qu'à en planter en tous les mois du Prin-temps.

CHAPITRE IV.

Du gouvernement des Anemones depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur.

Gouvernemẽt des Anemones.

IL ſemble en cette plante encore plus qu'en toute autre que la délicateſſe ſoit annexée à la beauté. Plus vos *Anemones* ſont belles, plus elles ont beſoin de ſoin, elles veulent être arroſées en Autonne, lors qu'il y a de la ſéchereſſe & on leur fait grand plaiſir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premieres gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid, mais dans les fortes gelées, couvrés fortement par dessus vos paillassons avec du fumier éteint, & selon que la rigueur de l'hyver redouble, redoublés vôtre couverture, vous pouvés manquer en couvrant peu, & vous ne sçauriés trop couvrir.

Qu'on ne neglige pas de découvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le tems est adouci & que la gelée est passée, mais de crainte d'être surpris, recouvrés les tous les soirs.

Si le froid recommence, recommencés vos couvertures, & toûjours couvrant & découvrant, attrapés la fin des gelées. Ne laissés pas dans le milieu de la Lune, lors que le tems clair vous promet encore quelques gelées blanches, de les couvrir la nuit avec des paillassons seulement.

Pour la propreté de vos planches, & memes pour conserver les fannes de vos *Anemones*, nettoyés les feüilles pourries, & si elles tiennent au pied, coupés les avec l'ongle, ne souffres que des feüilles vertes.

Si tôt que les boutons commencent au Printems à venir à vos *Anemones*, car les boutons prématurés avortent ordinairement, arrosés au milieu ou à la fin du mois de Fevrier & couvrés les soirs, & recommencés vos arrosemens au bout de trois ou quatre jours selon la séchresse ou l'humidité, voyés en les raisons generales cy-aprés au chapitre des Tulippes, mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau & souvent même dans le tems de leur production.

On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits, c'est à dire sans être reposée ni échaufée au Soleil.

En Mars, il faut les arroser, selon quelques uns, quelquefois; en Avril souvent; ce que vous continuerés tant qu'elles soient en pleine fleur, & quand les fleurs seront bien épanoüies, vous les mettrés à l'ombre & les garderés de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluye qui les gâte & les referme.

Lors que vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du Soleil est extréme, abriés les, ôtés les par jour 3. ou 4. heures du grand chaud, elles en dureront bien plus longtems.

Vous trouverés dans le chapitre des Tulippes, ce qui est recommandé pour les remarques au tems de la fleur, imités les, & si l'on vous a donné des *Anemones* sans vous faire leurs portraits, ne manqués pas de les décrire, afin de pouvoir l'année d'aprés arranger vos couleurs, ou plûtôt les disperser pour rendre vôtre planche plus agréable par la varieté. La claire donne du lustre à la brune & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il seroit mal-plaisant si vous plantiés au hazard, qu'il se trouvât 7. ou 8. *Anemones* blanches, prés les unes des autres, & de même 7. ou 8. Violettes & 7. ou 8. rouges. Décrivés donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

CHAP. V.

Du tems auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.

Tems auquel se déplâtent les Anemones.

C'Est le Soleil qui régle le tems auquel on doit déplanter les *Anemones*; il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plûtôt qu'à d'autres,

tres, mais la marque ſûre eſt, quand la fanne jaunit pour ſécher. Il ne faut pas la laiſſer ſecher entiérement, quand la plante n'a plus de ſeve, elle s'echauffe dans la terre & eſt ſujette à pourrir par la moindre humidité.

Il faut ſuivre toûjours, en déplantant, l'ordre de vos memoires & bien reconnoître vos plantes.

Laiſſés les ſécher dans une chambre à l'air avant que de les ſerrer dans leurs boëttes: ne les mettés pas pour cela en lieu trop chaud, elles en ſeront mieux de ſécher lentement.

Epluchés les en ſuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'eſt pas de l'oignon vif, car il y a ſouvent au bout de l'Anemone, ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui eſt ſpongieuſe, qui ſe rétreſſit en ſechant & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'aprés quand elle n'eſt pas bien ôtée, c'eſt pourquoi ne craignés point, en nettoyant, de couper juſques au vif.

L'Oignon d'Anemone ſe garde bien une année ou deux ſans étre planté, il en fait méme plus groſſe fleur: & comme il y a des années pourriſſantes, & que malgré tous les ſoins, les grandes gélées en font beaucoup perir, reſervés toûjours au cabinet, dequoi vous remonter; la précaution eſt de conſequence, en cette rencontre, & il y a eu des Curieux deſolés, faute d'en avoir.

CHAP. VI.

Des Graines, du tems de les ſemer, & de leur Culture.

Tems de ſemer les Graines. & de leur Culture.

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des ſimples à cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plûtôt que dans un million d'autres, jointe à une diſpoſition de la terre, neceſſaire pour la duplicité, reüſſit heureuſement; ou pour remonter plus haut que les cauſes ſecondes, cette bonté infinie du ſouverain Eſtre qui ſonge à tout, juſqu'à nos plaiſirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un tres grand nombre de ſimples.

Il n'eſt pas inutile à la fleuriſon des *Anemones* ſimples, de marquer les fleurs qui ont un tres grand vaſe, une bonne forme dans les feüilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris luſtré, ſatiné, ou velouté. C'eſt de celles-là qu'il faut prendre la graine pour en faire vos ſemences, & qu'il y a plus de ſujet d'eſperer d'heureuſes productions, que des blanches, des pointues, & des couleurs ternes.

On ne doit cüeillir cette graine que quand elle quitte la tête de la tige & qu'elle eſt prête à s'envoler ou à tomber, car alors elle eſt mûre: On la met dans une boëtte & on la conſerve ſechement juſqu'au mois d'Août pour la ſemer.

La façon de cette ſemence eſt à remarquer & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perduës.

On ne doit ſemer cette graine que ſur une terre bien preparée; ſi vôtre terre eſt forte, répandés deſſus beaucoup de terrot de ſumier de cheval tres pourri, ſi vôtre terre eſt legere & ſablonneuſe, mêlés avec vôtre terrot autant de terre franche bien deliée & mûre. Couvrés de quatre bons doigts de haut de vôtre amandement la terre que vous voulés ſemer, donnés aprés un petit labour de côté pour méler vôtre amandement avec la terre du jardin, puis avec la fourche

che à fumier remelés ensemble, & vôtre terre & vôtre amandement, de sorte que cela s'enfonce environ parmi quatre bons doigts de vôtre terre; unissés bien le tout au râteau & ne vous contentés pas de cela; car la dent du rateau qui fait son creux nuiroit à la semence, mais prenés une baguette bien unie & la passés legérement sur la terre, abbatés toutes les hauteurs & remplissés les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones* se tient tellement ensemble, qu'il faut la separer: metrés dans un seau ce que vous avés envie d'en semer, & jettés dessus du sable fort sec ou de la terre fort déliée, maniés & remaniés vos graines jusques à ce qu'elles soient entierement déjointes, autrement elles s'étoufferoient en grossissant, si elles se tenoient ensemble.

Semés les fort claires, & quand vous en aurés couvert vôtre terre environ une toise de long, crainte que le vent ne la bouleverse, surpoudrés la de terre & terrot mélés ensemble, & ne l'a couvrés d'abord qu'à demi pour l'arrêter seulement, & recommencés à la semer comme vous avés fait d'abord.

Quand vos semences sont toutes répanduës & à demi couvertes, recommencés à les surpoudrer encore avec la méme terre & terrot jusques à ce qu'elles soient couvertes entierement & que toute cette premiere & seconde couverture n'aillent qu'à l'épaisseur d'environ un petit doigt.

Unissés aprés cela vôtre terre avec vôtre baguette, couvrés là de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement; car le Soleil tue cette graine, tant elle est délicate; jettés quelques petites baguettes sur vôtre paille, pour empécher que le vent ne l'enléve, & arrosés legérement par dessus vôtre paille, jettant ailleurs le fond de l'arrosoir, si tôt qu'il ne verse plus tres delié, de peur qu'il ne fasse des creux qui enterreroyent trop la graine. Ce premier arrosement doit être grand de cinq à six arrosoirs, pour une toise de platte bande de trois pieds de large: Continués à arroser bien moins pourtant de 5 ou 6 jours en 5 ou 6 jours, quand il ne pleut point: laissés vôtre paille quelque 15 ou 18 jours, afin que vôtre graine germe dessous.

Quand vous ne verriés pas vôtre graine germer, car quelques fois elle ne germe qu'au bout de 5 ou 6 semaines, ne laissés pas d'ôter vôtre paille au bout de 15. ou 18. jours, & prenés garde que vôtre terre ne seche point, mais aussi regles vous, car si vous l'arrosiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devés faire cette semence au mois d'Août & si toutes vos mesures sont bien prises & que vous vous gouverniés a propos, plusieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril en suite.

Nettoyés soigneusement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naissance & les déracinent, quand on les enléve trop fortes.

Couvrés bien vos planches de graine pendant les gelées, & les découvrés au tems doux.

Continués vos nettoyemens & arrosemens le Printems en suite, & lors que vos graines, qui sont devenues des pois ou de petits oignons, veulent secher leurs fannes, déplantés les avec grande patience, ou jettés la terre de leurs planches jusques au dessous des pois dans un crible tres fin de fil d'archal, toute la terre passe & les pois demeurent, mettés les secher tout d'un coup en lieu tres sec avec leurs fannes & leurs racines, en les frottant entre les mains quand elles sont seches. Ces fannes & ces racines s'en vont en poussiére, les pois demeurent

trent nets, vous les replantés par planches l'Automne suivante, & lors qu'ils fleurissent vous parcourés vos planches ce qui peut y avoir de doubles, que vous decrivés quand elles en valent la peine, & que vous devés conserver avec grand soin, parce que ce sont des especes uniques, que personne ne sçauroit avoir sans vôtre consentement, les belles fleurs uniques sont bien d'un plus grand prix que celles qui sont d'une même beauté & qui sont communiquées.

CHAP. VII.

Liste des Anemones à peluche.

Liste des Anemones à peluche.

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feüilles & de la peluche.

Albertine, est de couleur de chair nuë d'incarnat, aucuns la nomment *Parangon ou Passe scalla.*

Abicante, ses grandes feüilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extremité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *carnée.*

Amarantine, ses grandes feüilles sont d'un rouge blafard, sa peluche d'un amaranthe brun, sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

Angelique, est blanche, à peluche gris de lin.

Asiatique, ses grandes feüilles sont blanches mélées d'incarnadin, sa peluche est de couleur de grenade mélée de blanc.

Asterie, ou *Astrée*, est blanche mélée d'incarnat, elle fait grosses fleurs.

Augustine, ses grandes feüilles sont blanches mélées d'incarnat, sa peluche couleur de feu.

Blanche vulgaire, celle-cy est toute blanche, les fleurs en sont petites.

Bleüe ou *quasi bleüe*, sa fleur en son entrée aproche du bleu, par aprés elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

Boulonnoise, ses grandes feüilles sont blanches à fond incarnat, sa peluche entremélée de blanc, d'incarnat & citron: elle demeure long-tems en fleur, sa peluche est fort bien rangée.

Briote, a les grandes feüilles blanches mélées d'incarnadin, sa peluche toute incarnadine.

La Bury, est d'un blanc sale mêlé d'incarnat, sa peluche est fort étroite.

Candiotte, a les grandes feüilles d'un gris blanchâtre, sur fond incarnat, sa peluche incarnate bordée de feüille-morte verdâtre.

Cassandre, est toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la Persiquine vulgaire.

Carnea grossa, est toute de couleur de chair en incarnat, sa peluche assés large: elle a été élevée en Italie.

Cazette ou *Cazettane*, a les grandes feüilles rouges bordées de couleur de soufre, sa peluche d'un haut rouge de feu.

Celestine, a les grandes feüilles blanches, sa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit sur la fin.

Celidée, porte les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat, sa peluche celadon mêlé de couleur de rose.

Clitie, est d'une couleur de chair entre-mêlée d'incarnadin, sa peluche fort bien

rangée

rangée à la maniére des soucis doubles ; & c'est une des plus belles *Anémones* à peluche qu'on puisse voir.

Colombine, est toute d'une couleur, qui retire plus à la fleur de pécher qu'au Colombin ; ainsi elle a été mal nommée, elle est fort vulgaire.

Cord ou *Violet*, ou *Cinq-couleurs*, a les grandes feüilles & la peluche rouge, sa fraise ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anémones*) devient de couleur violette tirant sur l'Amarante, peu de jours avant qu'elle défleurisse, sa tige ne se soutient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'estime guere.

Cramoisie, est d'un rouge brun velouté, sa peluche fort bien rangée.

Damasine, est incarnate & blanche panachée distinctement ; c'est une des plus belles Anémones qu'on puisse voir.

Dorismene, a ses grandes feüilles incarnates mêlées de blanc, sa peluche rougeâtre.

Existée, Perciquine nouvelle & trés belle.

Extravagante, est ainsi nommée à cause que sa peluche est d'une figure toute extraordinaire ; sa couleur étant blanche, rouge & verte.

Gabrielle, ses grandes feüilles sont blanches, sa peluche verte, blanche & incarnate.

Galipoli, de Toulouse, est de couleur de feu mêlé de blanc.

Gayetane, ses premieres fleurs sont blanches à pluche pourpre, mais les dernieres deviennent colombines mêlées de fleur de pécher.

Herissée, ses grandes feüilles sont rouges & quelque fois mêlées de blanc, sa peluche est de couleur de feu.

Incarnadine d'Espagne, celle-cy porte le nom de sa couleur qui est trés-vive.

Jolivette, est de couleur de chair mêlée de rouge, sa peluche couleur de brique.

Indique, ses grandes feüilles sont couleur de chair mêlées d'incarnat, sa peluche celadon blanchissant mêlée de rouge.

Juliane, a les grandes feüilles blanches mélées d'incarnat; sa peluche est incarnate.

Limosine, est de méme couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc & lui ressemble assez du reste.

Lionnoise, a les grandes feüilles & la Fraise ou cordon verte blanchâtre à fond colombin, sa peluche colombine, à l'extremité gris.

Mantuane, est de couleur de citron à fond incarnat.

Marguerite de Marteilets, est de couleur siamese ; sa peluche qui ressemble assés bien à une fleur de Marguerite, est souvent entremélée d'une autre peluche, qui vient plus large que la premiere.

Melidore, est toute de couleur de feu, brune, à fond blanc.

Merveille de Bretagne, est moitié blanche & moitié cramoisie.

Meteline, est d'un gris sale mélé de vert & d'incarnat.

Milanoise, est une Persiquine, qui fait de grosses fleurs.

Moresque, est d'un mélé d'incarnat, sa peluche est étroite.

Morette, est de couleur de chair, la peluche blanche aux pointes rouges.

Morine, est d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ses grandes feüilles qu'en sa pluche.

Nantoise, est toute incarnate : elle vient de belle hauteur.

Natolie, est blanche mélée d'incarnadin, tãt en ses grãdes feüilles qu'en sa peluche.

Neiron, a les grandes feüilles rouges, sa peluche rouge, mélée d'une couleur noirâtre.

Olinde, a les grandes feüilles violettes, quelquefois bordées de blanc, ſa peluche eſt toute violette.

Orientale, eſt d'un gris lavandé, tirant ſur la couleur d'ardoiſe, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles : elle fait de groſſes fleurs.

Panne Iſabelle, on la nomme ainſi à cauſe que ſa peluche eſt de couleur Iſabelle; ſes grandes feüilles ſont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher : Il faut noter que celle-cy eſt ſujette à dégénerer en ſa peluche, laquelle change parfois ſa couleur & devient comme les grandes feüilles.

Pariſienne, a ſes grandes feüilles blanches, ſa peluche au commencement eſt couleur de citron pâle, qui blanchit aprés.

Parmeſane, porte les grandes feüilles blanches à fond rouge, ſa peluche couleur de roſe incarnat & feüille morte jaunâtre.

Perciquine, eſt toute de couleur de fleur de pêcher, ſa peluche bien rangée, eſt fort commune à Paris.

Picarde, nommée par quelques-uns *Junon*, eſt blanche mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles; elle produit de groſſes fleurs.

Piedmontoiſe, ſes grandes feüilles & ſa peluche ſont d'un Iſabelle tirant ſur l'incarnat.

Provençale, eſt verte & fleur de pêcher aſſez belle.

Quadricolor, dite à Paris *Amarante régale*, Monſieur Morin en avoit de quatre eſpeces.

La premiere porte ſes grandes feüilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche d'un Amaranthe brune & une houpe ou floquette rouge au milieu.

La ſeconde, porte ſes grandes feüilles toutes rouges, ſa peluche amarante brune, ſa houpe d'incarnat bordé de blanc.

La troiſiéme, dite *Belle Françoiſe*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'un peu de rouge; ſa peluche eſt d'amaranthe brune comme les autres precedentes, ſa houpe incarnadine.

La quatriéme, a les grandes feüilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche amarante brune, excepté le milieu qui eſt incarnat, celle-cy eſt la plus rare des quatre.

Renonculée, la couleur de celle-cy eſt toute de peluches larges, ne portant de grandes feüilles comme les autres Anemones; elle eſt de couleur roſe ſéche, tirant au violet.

Régale, eſt rouge mêlée de blanc, principalement en ſes grandes feüilles.

Rouge vulgaire, celle-cy eſt toute rouge, & fort commune.

La ſaint Carle, eſt d'un blanc ſale & rouge vers le fond : ſa peluche eſt fort déliée.

Sanguine de Martelletti, eſt toute rouge, ſa fleur n'eſt pas pas ſi grande que la rouge vulgaire.

Scalla, a les grandes feüilles d'un blanc ſale, ſa peluche couleur de feu.

Sermonette, a les grandes feüilles & la peluche couleur de feu entre-mêlée de chamois.

Synople, eſt toute carnée differente toutes-fois de la *Carnea groſſa*, cy-devant décrite.

Syrienne, ſes grandes feüilles ſont Iſabelle pâle nué de carné, ſa peluche vert-clair, nué auſſi de couleur de chair.

Toſcane,

Toscane, eſt d'un rouge blafard mêlé quelque-fois de feüille-morte: elle dure beaucoup plus long-temps en ſa fleur que beaucoup d'autres.

Tripolitaine, eſt de couleur de citron blanchiſſant, s'éleve haut de terre & fait de groſſes fleurs.

Turquoiſe, eſt blanche à fond incarnat, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles, elle eſt trés tardive à fleurir, & fait ſes tiges hautes.

Victorieuſe, a ſes grandes feüilles couleur de chair, mélée d'incarnat, ſa peluche feüille morte & incarnate.

Violette vulgaire, celle-cy en fleuriſſant eſt toute violette, mais aprés elle devient pâle & griſâtre: Les Italiens la nomment *Pavonaſſo*; les Flamans, *Cul de Tabon.*

Des Baſſins.

IL y a des Baſſins de diverſes ſortes & de differentes couleurs, car il y en a de blancs, de jaunes, de pâles, de ſimples, de doubles, de grands, de communs, de hâtifs & de tardifs. Des Baſſins.

Les grands, ſont de deux façons, les uns unis, & les autres ſeparés: les unis jettent ſix feüilles blanches & larges, qui portent l'une ſur l'autre avec le gaudet au milieu de la même couleur.

Les ſeparés ont pareillement ſix feüilles blanches avec un petit gaudet de même couleur; mais elles ſont bien plus étroites & plus ſeparées, & ne s'étendent pas ſi bien que les premiéres.

Les petits, ne different des grands que par la petiteſſe de leurs fleurs.

Le pâle, a les feüilles larges & bien unies, avec un gaudet couleur de citron.

Le jaune, fait une fleur un peu plus petite & a le gaudet un peu plus couvert en couleur.

Le double, eſt le plus eſtimé, tant à cauſe de l'abondance de ſes feüilles, que parce qu'il eſt plus agreable à la veuë, mais comme il eſt rare, il manque bien ſouvent à fleurir.

Les Baſſins, veulent avoir du Soleil, de la terre comme les potagers. Il faut leur donner la profondeur de ſix doigts, de la diſtance d'un demi pied. Au bout de trois ans les lever pour en ôter le peuple. Eux & les *Narciſſes* veulent être les premiers levez & les premiers replantés.

Du Boüillon de Conſtantinople.

IL éleve ſa tige à deux pieds de hauteur ou environ, elle eſt entourée de pluſieurs taſſes qui s'étallant & pullulant, jettent quantité de boutons, leſquels étant ouverts forment comme une balle fleurie & ces fleurs qui ſont pleines de feüillages rouges, reſſemblent à des *Marguerites.* Cette fleur doit être eſtimée, parce qu'elle dure trés longtemps en fleur & durant l'Eté. Du Boüillon de Conſtantinople.

Cette plante veut être au Soleil, mais dans une terre graſſe & détrempée. La racine ſe taille par morceaux, & dans le commencement du Printemps on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts & on l'arroſe bien; en hyver, on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle eſt en fleur on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-temps & les rendre plus belles.

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.

Des Marguerites d'Espagne

LES *Catilinettes*, que quelques uns appellent *les Marguerites d'Espagne* élevent une tige, qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marquetés, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agreables à voir. Elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

Des Clochettes.

Des Clochettes.

LES Clochettes que quelques uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres *Narcisses bâtards d'Espagne*, different non seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles; mais encore en couleur, les unes sont jaunes claires, les autres sont d'un jaune lavé & quelques unes blanchâtres.

La simple jette six feüilles, au milieu desquelles sort un gaudet, qui est presque de la longeur d'un demi doigt étroit & rond par le fond, qui s'élargissant à l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne differe de la grande que parce qu'elle est trop petite, lui ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre hors la couleur ne different en rien de la precedente.

Il y a quatre sortes de clochettes doubles, sçavoir trois grandes & une petite. Les grandes different ainsi.

La premiére fait une fleur semblable au Narcisse rosat, bien que le gaudet de celui-cy soit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ses feüilles est fort sujette à se dépecer.

La seconde espece fait sortir du fond de son gaudet un bouquet de feüilles assez touffu.

La troisiéme a deux gaudets l'un dans l'autre, ce qui la rend trés agreable.

La petite espece double ouvre un tour ou deux de feüilles, au milieu desquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feüilles assez plaisantes à voir.

Les Clochettes se doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les potagers. Il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la motié d'un empan de distance: on les léve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font souvent crever, il faut en ce cas en revêtir les boutons avec de petites robes de carte ou autre chose legere, & les arroser doucement.

Du Col de Chameau.

Du Col de Chameau.

LE *Col de Chameau* est ainsi nommé parce qu'en fleurissant il panche la tête, & courbe le col comme un Chameau. Il est autrement appellé, *Narcisse à la tête longue*, ou *Narcisse couronné*. Il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double & de blanc pâle.

Le blanc simple étend six feüilles, du milieu desquelles s'éleve un gaudet, dont l'extremité est bordée d'un petit trait rouge.

Le

Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte aussi bien davantage, en faisant quatre ou cinq sur chaque tige.

Le blanc double, à cause de la plenitude de ses feüilles & de son gaudet doré orlé d'une ligne rouge, qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement étre appellé *le Narcisse couronné*, car il est de tous, pour sa figure, sa plenitude, & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Rose de nôtre Dame.*

Cette fleur dans toutes ses trois especes, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil, elle se plait dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance. Il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir. On les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

De la Consoûde Royale.

Cette plante est nommée *Trachelio d'Amerique*, & par plusieurs *la fleur du Cardinal*: Elle pousse sa tige comme une asperge & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent un pannache: Elles sont toutes d'une certaine couleur, qui donne dans le rouge brun, de sorte que ces fleurs semblent étre de Veloux, elle est semblable à *l'eperon de Chevalier*, elle est simple. De la Cō-soûde Royale.

Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détrempée, elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts: Quand on l'arrose on l'oppose promptement au Soleil. L'Hyver on la serre dans un lieu chaud & aëré. On la leve tous les ans au mois de Fevrier pour en ôter le peuple que l'on met dans d'autres pots, pour en avoir de la race.

De la Cornette.

La *Cornette* comme un arbrisseau a plusieurs petites branches, qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des *clocheres* doubles; elle est violette par les bords & tire au rouge: Elle a une bonne odeur & comme elle vient de graine, on la reséme tous les ans. De la Cornette.

De la Couronne Imperiale.

Cette fleur est encore apellée le *Lys Royal.* Elle jette au dessus de sa tige, comme une petite touffe de füeilles, qui produit de tres agréables fleurs, qui poussant autour de cette verdure & pendant en bas, forment une *Couronne*, que l'on apelle *Imperiale.* De la Couronne Imperiale.

Ces fleurs qui ressemblent à des Lys, bien qu'ils n'ayent pas les bords renversés & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toûjours dans un nombre egal, parce que quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup: Elles ne sont pas aussi toûjours de méme couleur, parce que tantôt elles sont jaunes & tantôt orangées &c. Ce n'est pas seulement dans la couleur que cette *Couronne* est changeante, mais aussi dans l'ordre & l'arrangement de son tour, car il y en a à un, à deux, & à trois étages. Du milieu des fleurs il s'éleve de certains petits brins jaunes, au nombre de sept, dont celui du milieu

eſt plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feuïlle de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuſe, qui forme comme une perle tres blanche, qui diſtille par aprés peu à peu des gouttes d'eau tres nettes & tres claires. Bref cette fleur eſt tres agreable à la veuë, mais bien loing de plaire à l'odorat, elle eſt extrémement puante.

La *Couronne Imperiale* ne veut de Soleil que mediocrement, une terre à potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, où on les replante auſſi-tôt: Et ſi on les veut tenir hors de terre, il les faut ſerrer dans des boëttes, & les envelopper dans du papier.

Du Cyclamen.

Du Cyclamen.

OUtre le *Cyclamen* rouge commun, que l'on voit venir en quantité de ſoi-méme dans les champs, il s'en trouve encore de quatre eſpeces de blanc, dōt il y en a un qui eſt tout blanc, & un autre qui a l'extremité rouge, tous deux ont la fleur ſimple: La troiſiéme eſpece eſt double, & toute remplie de feuilles: toutes ces trois fleuriſſent au Prin-temps & ont une odeur tres agreable. Il y en a encore un blanc qui fleurit au Prin tems, qui quoi que ſans odeur, ne laiſſe pas d'être fort eſtimé.

Le *Cyclamen* du Prin-temps veut être au Soleil, & celui de l'Autonne ſe plaît à l'ombre; mais il leur faut à tous deux une bonne terre, graſſe & legere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans leſquels quand la racine ſe ſera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui ſe connoit à l'épaiſſeur des feuïlles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines ſe multiplient, ou en les coupant aprés que ſes feuïlles ſont tombées, ou en les ſemant. De ceux qui ſe coupent, chacun doit avoir un oëil entier & qui ne ſoit point entamé. Il faut recouvrir de cire d'Eſpagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés, il leur faut mettre, de la terre maigre, tout proche, mais tout le reſte doit être de terre graſſe & legere. Et afin que la grande humidité ne leur nuiſe pas, il ne les faut arroſer que quand ils auront commencé à pouſſer.

Pour les faire venir de graine, on fait ainſi. On fait ſortir la graine qui eſt dans le bouton: Celui du Prin-temps ſe ſemera au Prin-temps & celui de l'Autonne en Autonne, dans des pots preparés avec de bonne terre pour cet effet aprés quoi il faut les mettre au Soleil & on ne les tranſplante qu'au bout de trois ans.

Du Dictame.

Du Dictame.

DIoſcoride & *Theophraſte* font mention de trois ſortes de *Dictame*; mais pour nous qui nous arrêtons plûtôt à la beauté des fleurs, qu'à l'uſage de la Medecine, nous n'en diſtinguons que deux, qui ornent particulierement nos jardins, ſçavoir celui de Candie & le Nôtre. Ils produiſent tous deux pluſieurs petites branches menuës, qui s'élevent juſques à deux pieds de hauteur ou environ, revêtues de feüilles qui ſont tres bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus

plus hauts produisent à leur extremité des pannaches de fleurs: celui *de Candie* est rougeâtre & *le Nôtre* est blanc. Ils sont d'autant plus à estimer qu'ils ont une qualité merveilleuse, elle est telle que les fleurs qui ont eté meurtries, ou blessées sur le pied, quoi qu'elles fussent sans odeur, pour peu qu'on les y fasse toucher, il leur communiquera la senteur qu'il exhale, & qui pour étre forte, n'en est pas moins agreable. Il demande une culture ordinaire.

De L'Eternelle.

LES feüilles & la tige de cette plante sont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramassées en bouquets, qui sont autant de petits boutons jaunes de paille, & d'autant que la fleur, quoy que coupée de dessus le pied, se conserve fort longtemps, sans changer de couleur, on la nomme *Eternelle.* Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire. De l'Eternelle.

De L'Ecarlate ou Croix de Chevalier.

CEtte fleur que quelques uns appellent *Reine des Plantes*, à l'extremité de sa tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un parasol, lesquels s'étant ouverts semblent autant de petites croix d'écarlate, & c'est pour cette raison qu'il y en a qui le nomment la Croix de Chevalier. L'Ecarlate ou Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager: on l'arrose quand elle en a besoin.

De la Fritelleria.

ELle est encore appellée *Narcisse Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys marbré*, & d'autres *Meleagride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*; parce qu'elle est tachée comme cet animal. La Fritelleria.

Du haut de sa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs en forme d'échiquier, mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtés blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feüille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes, qui semblent couverts de poussiere.

La Fritellaria est plus seurement dans les grands pots que dans des planches; Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre grasse & détrempée la profondeur de trois doigts, & on la léve au mois de septembre.

Des Gans.

LE *Gan* est une fleur qui vient de graine; Il s'en trouve de trois couleurs, car on en voit de *blanc*, de *rouge* & *d'incarnat*. La feüille de cette fleur est comme la bourroche, si non qu'elle est plus grande & moins rude; La tige qui s'éleve quelques-fois à trois pieds de terre, se couvre dés le fond de quantité de boutons qui font comme une longue pyramide, & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de gans, & c'est pourquoy on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure. Des Gans.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre à potager; on l'arrose quand elle en a besoin.

Geneſt blanc.

Geneſt blanc.

CE *Geneſt* s'éleve ſi haut & ſi proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres: Il pouſſe pluſieurs branches deſquelles s'éleve une quantité de petits brins delicats & pointus, qui s'étendent juſques à la hauteur d'un pied & demy, ou deux pouces; & ſes brins jettent de certaines petites feüilles faites comme celles de la ruë, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond & toutes blanches au reſte, leſquelles étant de prez attachées aux branches, ſemblent autant de perles deſtinées pour leur ornement.

Ce Geneſt veut le Soleil mediocrement, une terre à potagers: dans les chaleurs il faut l'arroſer, & parce qu'il vient de graine on en ſeme, & comme ſa ſemence a l'écorce dure, on pratique pour l'attendrir les régles qui ont été données cy devant dans le onziéme Chapitre des graines, dans la premiére partie de cet ouvrage.

De la Giroflée.

De la Giroflée.

LA *Giroflée*, éleve ſa tige & a ſes feüilles faites comme de la ſauge, à l'extremité des branches & dans des nœuds par-ci par là, il y vient quantité de fleurs ramaſſées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets & pour en avoir du plant, il en faut ſemer la graine.

De la Gigantine ou Farneſienne.

La Gigantine.

ELle éleve ſa tige à la hauteur d'un homme, & jette pluſieurs branches qui ſe diviſent encore en d'autres plus petites. Ces branches produiſent grande quantité de fleurs jaunes: Les feüilles qui ſont autour ſont friſées dans le milieu & pendent à de petites queües. Elle fleurit dans l'Automne.

Elle aime le grand Soleil & une terre graſſe & humide; on la plante à quatre ou cinq doigts & tous les deux ans on la léve pour la détaler. Il faut l'arroſer dans le temps.

Des Iacinthes.

Des Iacinthes.

LES *Jacinthes* pour leur diverſité, ſont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agreablement la guerre avec les *Narciſſes*, car il s'en trouve de tant de ſortes, & de ſi differentes couleurs, que c'eſt une merveille.

Ces fleurs ſemblent de petits gaudets, qui ſortent de leur tige attachés ſeparément chacun ſur une petite queüe: Elles forment par en bas un petit bouton au deſſus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargiſſant à l'ouverture avec certaines petites feüilles découpées & renverſées, font la figure d'autant de petits Lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout au tour de la tige, les unes plus dures, les autres plus claires.

Il y en a qui n'aménent que peu de fleurs & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on appelle pour ce ſujet *Polyanthes*, c'eſt à dire bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*. Il

Il y en a qui ont des feüilles & d'autres qui n'en ont point; Il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si differente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rougées, de lavez, de bleus, de cendrés, de couleur de rosmarin, de verts, & de plusieurs autres couleurs, de sorte qu'il ne faut pas s'étonner si étant si differens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture. C'est pourquoi nous les diviserons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture générale.

Dans le second, ceux qui en veulent une particuliére & dans le troisiéme nous ne parlerons que des *Jacinthes*, qui ont été apportés des Indes.

Premier ordre des Iacinthes.

LES *Jacinthes* que nous mettons dans le premier rang, sont le blanc commun, le blanc dont le gaudet est incarnat, *le blanc clair*, qu'on appelle le *Jacinthe* du *parfumeur*, *le bleu tirant au rosmarin*, *le bleu couvert*, qui est de la couleur d'une Turquoise, & trés odoriferent, on l'appelle *Jacinthe* de *Bizance* ou de *Constantinople* : *Le cendré*, *le violet cramoisi hâtif*, *le violet à feüilles frisees*, nommé *le riche cramoisi*, *le violet marbré*, *le bleu mourant double*, qui a quantité de petites feüilles. Premier ordre des Iacinthes.

Tous les *Jacinthes* cy-dessus nommés, veulent être exposés au Soleil, demandent la terre comme celle des potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demy-pied & autant de distance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les léve pour les décharger d'une trés nombreuse multiplication.

Second ordre des Iacinthes.

CEux que nous mettons dans le second rang, sont *le blanc hâtif*, *le blanc tardif Oriental*, *le Violet feüillu*, *l'incarnat lavé tardif*, *le bleu Polyanthe*, *le verd double*, *le resineux* ou *grenu*, *de Cyprés*, *le blanc de Flandre*, *l'incarnat tardif*, *le Turquois* & *le tanné d'Espagne*. Second ordre des Iacinthes.

Le Jacinthe blanc hâtif se plaît assés au Soleil, dans une terre comme celle des potagers : Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, & une terre de même que le précedent, la profondeur d'un demi-pied & autant de distance: celui-cy se léve tous les ans dés que les feüilles en sont seches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüillu & *l'incarnat lavé tardif* demandent la même culture que le précedent.

Le Bleu polyanthe veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi pied de profondeur & autant de distance : il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous empéche la pourriture & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé ; il faut les léver tous les trois ans pour en en ôter les cayeux.

Le vert double se plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parceque le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur,& autant de distance. Il s'éleve comme le precedent.

Le resineux ou *grenu* qui étend ses fleurs en forme de grappes, demande du Soleil, la terre, la profondeur la distance & levé comme les autres cy-dessus.

Le Cyprés, qui est un Jacinthe semblable à l'arbre de ce nom, est encore appellé *Jacinthe de Sienne*, parce que c'est dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été premierement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs & veut être levé comme ceux cy-dessus.

Le blanc de Flandres, *le Turquois* & *l'Incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts & quatre de distance. Et comme les oignons n'ont point de robe & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoy il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le Tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

Des Iacinthes d'Inde.

Des Jacinthes d'Indes.

IL y a deux sortes de Jacinthes qui ont été apportés des Indes en ce païs-cy. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Perou*. Il produit à l'extremité de sa cyme, comme un gros épi composé de plusieurs boutons,qui s'écartant & se separant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles varié d'incarnat blanc & bleu : Il est vray qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent : c'est ce que nous appellons *Jacinthe des Poëtes*.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde* c'est la *Tubereuse*, voyés cy-aprés au Titre de la *Tubereuse*.

Des Iasmins.

Des Iasmins.

IL y a plusieurs especes de Jasmins, car outre le *jaune sauvage* & *le blanc commun*, nous avons encore celui *d'Espagne double*, celui *d'Arabie*, *d'Amerique*, & *le grand Jasmin d'Inde* qui a la fleur toute rouge & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extremité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates : chaque fleur a cinq ou six feüilles en ovale, une fois aussi grandes que celles du Jasmin commun : il a trés bonne odeur.

Le Jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi 5. ou 6. feüilles partagées en Etoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore 3. ou 4. qui se resserrent quelque-fois comme une petite balle. Il sent aussi trés bon, mais il a l'odeur plus forte que le precedent. Cette fleur se maintient 4. ou 5. jours dans

dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle seche dessus & par fois les boutons se r'ouvrant, fleurissent une seconde fois.

Le Iasmin d'Arabie, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce, peut étre, qu'il a les feüilles semblables à nôtre Lylas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printems, & pendant toute l'Autonne, les fleurs en sont d'un blanc pâle qui jaunit dans le fond, elles naissent au haut des branches & sont delicates attachées à leurs petites queuës: Elles ont deux tours de feüilles, au nombre de neuf ou douze, tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amerique, appelé en ce pays-là, *Quamocht*, & autrement par quelques uns, comme l'Americain, le *Jasmin rouge d'Inde*, *le Iasmin à mille feüilles*. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose séche, mélée de quelques lignes d'autres couleurs & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers: Elles fleurissent au commencement du mois d'Août & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feüilles qui semblent des plumes, éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin d'Inde, jette une grande abondance de boutons dans l'extremité de ses branches, qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble font un bouquet tout rouge, & étant crûs à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feüilles découpées & fait la figure d'un Lys: Il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribue pas peu pour lors à l'ornement des Jardins.

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dés le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées à leurs queuës comme le jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs fait à plaisir, est jaune, & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus longtems, outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il sent bon non seulement frais, mais aussi quand il est flêtri & seché.

D'autant que les Jasmins sont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver regulierement.

Le Iasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & detrempée & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpetuer l'espece on en ente des brins sur des jasmins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots: on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont plus unis & qui ont moins de nœuds: Le brin doit être de la grosseur d'un doigt: A la fin de la Lune de Mars il faut enter ceux d'embas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs; Aprés en ayant ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes & faisant ainsi ils

redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la méme terre à la fin de la Lune de Mars: Il le faut arroser quand il en a besoin On le taille ric à ric de la tête de l'ente, on le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet: L'hiver il le faut serrer de peur du froid, & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures. propres à cela.

Le Iasmin d'Espagne étant de la méme espece demande la méme Culture.

Le Iasmin d'Arabie demande la méme situation, la méme culture & les memes sujétions. Il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe l[illegible] brins, cōme il a été dit du Jasmin de Catalogne, lesquelles branches ainsi coupées se redoublent. La seconde année ou les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes: Continuant la troisiéme & la quatriéme année à les tailler, on les laisse toûjours plus longues, jusques à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le Iasmin d'Amerique se reseme tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas: Et comme la graine en est fort dure, il l'a faut laisser infuser dans l'eau au Soleil jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant aprés deux ou trois dans châque pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts: Ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin au commencement de la lune. Il la faut continuellement arroser sur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on a tirées se réplantent à part dans d'autres pots, aprés quoi il les faut toûjours arroser, méme il est bon de mettre les pots dans des seaux & arroser encore la terre par dessus.

Il faut lui disposer des supports, afin qu'il se puisse facilement élever, & quand il est élevé, on coupe toutes les extremités pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

La Culture du *grand Iasmin d'Inde* est semblable à la precedente, c'est pourquoi il lui faut aussi preparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas, il veut étre en bonne terre, on l'arrose abondamment tous les soirs au Printems & dans l'Eté.

Pour le perpetuer, avant que les boutons grossissent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratisse un peu avec le couteau par bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil, de sorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine & pousse du vert & des fleurs en peu de tems.

Le Jasmin jaune d'Inde, pour être perpetué doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt: cette entaillade faite en dehors doit aller jusqu'à la moëlle en travers & commencer en dessus, & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un peu de craye detrempée ou de terre glaize. Il faut remettre au dessus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade, ne tombe: Aprés l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize: Il faut le retirer du froid pour peu qu'il en fasse, parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a prepa-

a preparés exprés & par cette industrie on suplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

Des Jonquilles.

Bien qu'il y ait grand nombre d'especes, de Jonquilles, elles se reduisent pourtant à douze, qui sont les plus singuliéres & les plus estimées, elles se nomment. Des Jonquilles.

La *Jonquille de Lorraine*, La *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Espagne, grande & petite, la simple & la double*, sont toutes d'un jaune clair.

Outre celle-cy il y a encore *la grande Jonquille blanche & la petite, la blanche à gaudet citronné, & la blanche & la verte l'Autonne.*

La Jonquille de Lorraine unie a six feüilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes sur les autres, & c'est pour cette raison qu'elle est apelée unie; Elle a le gaudet au milieu, qui s'éleve de la grosseur d'un demi doigt & est frisée par le bord: Elle n'aporte pas beaucoup de fleurs, mais elle suplée bien à ce defaut par la vivacité de sa couleur, & parce que c'est celle de toutes les jonquilles qui est la plus durable & la plus assûrée.

La Jonquille recoquillée est ainsi apellée, parce que le bord de ses feüilles se renverse. Elle est differente de la precedente dans son gaudet, qui est plus large & moins plissé, comme aussi dans sa couleur qui est plus couverte: & outre cela elle est bien plus couverte dans sa fleur.

La Jonquille au grand gaudet est ainsi nommée, parce que son gaudet, qui est également rond & beau, est pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres especes cy-dessus, bien que ses fleurs & ses feüilles, qui sont découpées, en étoiles, soient plus étroites.

Les Jonquilles d'Espagne, ainsi dites parce qu'elles ont été aportées d'Espagne, sont infinies dans la diversité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les aportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines; elles sont pourtant toutes de la méme couleur, qui est un beau jaune clair & ont une tres agreable odeur.

La grande Jonquille blanche est differente de la grande simple d'Espagne, pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne sent rien.

La petite blanche differe aussi de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite & qu'elle est sans odeur.

La blanche au gaudet citronné, ne differe de la grande blanche, que parce qu'elle a le gaudet d'une autre couleur: cette méme jonquille produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent a une couleur blanchâtre, avec le gaudet au milieu, mais un peu plus obscur. On l'apelle encore, *Jonquille de Mouton*, parce qu'elle pend en bas, & rebrousse ses feüilles en haut & ainsi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

La Jonquille blanche d'Autonne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur; Elle pousse sa tige avant les feüilles.

La Jonquille verte étoilée, qui vient aussi en Autonne, a les feuïlles découpées en étoiles: Elle fleurit avant que de jetter aucun vert du pied.

Les Jonquilles ne veulent avoir du Soleil que mediocrement, & demandent une terre qui ne soit ni forte ni legere; La profondeur de trois doigts & autant

 dedi-

de distance, on les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

La blanche & *la jaune double* font mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fond de terre grasse & détrempée, mais le lit sur lequel on les plante doit être d'une terre maigre, dans laquelle ayant couché les oignons, on les recouvre de même terre legere & maigre à la hauteur d'un pied de terre bien grasse.

Quand la terre est un peu séche ces jonquilles veulent être legerement arrosées, parce que cela les fait merveilleusement profiter.

Il ne les faut lever que pour en couper les filets & les cheveux & cela se doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter aussi tôt, parce que ces petits oignons sont hors de terre comme les petits enfans à la mammelle, qui soufrent beaucoup quand ils sont éloignés du sein de leur mere.

Neanmoins si on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire, mais il les faut enveloper dans du papier & les serrer dans des boëttes.

De l'Iris.

De l'Iris. IL y a plusieurs sortes d'Iris, car il y en a de communs, de Perse, de simples & de doubles.

Le simple au haut de sa tige, étend ses feüilles dont les unes sont renversées & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable.

Le double a les feüilles du milieu petites & redoublées. Il change aussi de couleur & de figure.

L'Iris de Perse est assez agreable, il a la tige courte & tendre; il écarte trois feüilles, d'un bleu enfoncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne Orangée & d'une autre violette: les autres trois feüilles du milieu se tiennent droites & sont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'hyver & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre espece d'Iris qu'on appelle *de Portugal*, ou *d'Andalousie*, parce qu'il est venu de ce païs là: Cet Iris jette du haut de sa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court, sur de petites queües de double couleur, parce que quelque fois elles sont d'un bleu couvert & d'autre-fois d'un blanc de laict & sont faites comme les autres *Iris* ayant six feüilles, dont il y en a trois en dedans & trois en dehors qui se renversent. Elles fleurissent au milieu de l'hyver.

L'Iris aime à avoir mediocrement de Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur & autant de distance.

Liste des Iris bulbeux.

Liste des Iris bulbeux. LES *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feüilles en chaque fleur, les extremités des trois feüilles, qui s'inclinent & panchent vers la terre, se nomment *Mentons*: les trois qui sont jointes à celles-cy, & dont l'extremité se releve en haut, se nomment *Langues*, & les trois superieures qui s'elevent au dessus des autres pour former la fleur, se nomment *étendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feüilles étroites porte une marque jaune assez

assez large, & au milieu de chaque menton, ce qu'on nomme *Ecusson jaune*, duquel il ne sera fait mention cy-aprés, parce qu'il est commun à tous les Iris, & aussi pour éviter les redites.

La varieté des couleurs qui se rencontre aux Iris est grande, provenant en partie des divers climats où ils sont élevés, & c'est delà que sont venuës tant d'especes differentes, & qui ont pris differens noms; ou de ceux qui les ont éleves les premiers de graine, ou des païs d'où ils sont venus, ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va d'écrire.

L'Iris Agaté, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de tête d'ombre, les étendars gris, pannachés de violet.

L'Iris d'Afrique, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les etendars violets.

L'Iris d'Alep, a les mentons jaunes, les langues & les étendars blanc soupe de laict mêlé de jaune.

L'Iris d'Amboise, a les mentons jaunes, les langues jaune & bleu, les étendars d'un gris de lin pâle.

L'Iris des Anciens, a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & les étendars bleus, il est trés-odoriferant & tardif à fleurir.

L'Iris d'Arabie, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feüille-morte enfumée, les étendars violets.

L'Iris d'Armenie, a les mentons jaunes & feüille morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feüille-morte; les étendars violets.

L'Iris d'Auvergne, a les mentons jaunes & mêlés de bleu les langues de pur bleu; les étendars sont violets pannachés de bleu & de feüille-morte.

L'Iris du Bois, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blancs tirans au bleu pâle, il demeure noir, du reste il ressemble à *l'Iris de Castille*.

L'Iris Blaisois, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlé de bleu, ses étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

L'Iris des Bretons, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

L'Iris de Brie, a les mentons jaunes, les langues blanches, aux extremités jaunes, les étendars sont blancs pannachés de bleu.

L'Iris de Bologne, a les mentons, les langues & les étendars d'un blanc sulphuré.

L'Iris de Calabre, porte sa fleur toute jaune.

L'Iris Cameloté, a les mentons jaunes & feüille-morte, les langues de couleur de tristamie, les étendars couleur de gorge de ramier, & feüille-morte: c'est l'Iris de Morins lors qu'il se pannache, soit par vieillesse ou autrement, ainsi que font les Tulippes de simple couleur, qui se pannachent avec le temps.

L'Iris de Candie, a les mentons d'un vert d'olive jaunâtre, ses langues aussi sont de la même couleur entre-mêlée de bleu pâle, les étendars sont gris de lin.

L'Iris de Castille, a les mentons jaunes, les langues & les étendars couleur de soupe de laict, qui est un blanc impur.

L'Iris de la Chine, est pannaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi pied ou environ.

L'Iris de Crete, est tout blanc, s'éleve en haut & fait sa fleur assez ample.

L'Iris Damassé en bleu, pannaché de violet, c'est l'Iris de Portugal, quand il se pannache.

L'Iris

L'Iris d'Egypte a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

L'Iris de Florence est tout blanc comme l'Iris de Crete cy-devant décrit, mais celui cy ne croit pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

L'Iris de la Foride, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mélés de gris de lin.

L'Iris de la Frontiere, a les mentons bleus & jaunes, les langues sont d'un bleu chargé, les étendars violets.

L'Iris des Feüillans, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues tristamie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris de Gascogne, a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendars de bleu pâle.

L'Iris grand Seigneur, a les mentons d'un jaune qui est bordé de feüille-morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé

L'Iris de Grece, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les etendars violets avec du blanc.

L'Iris de Guinée, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars sont violets.

L'Iris des Indes, a les mentons & les langues jaunes, les étendars sont d'un gris de lin mêlé de violet.

L'Iris de Judée, a les mentons jaunes mêlés de bleu: les langues & les étendars sont d'un violet chargé, il porte sa fleur plus courte que les autres Iris.

L'Iris de l'Abbé, a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, est tardif à fleurir & ne croit guere haut, quand-il passe hors de la terre, le fourreau de ses feüilles est verd, marqueté d'un pourpre ou rouge pourpre à la maniere de la plante nommée *grande Serpentaire*.

L'Iris Levantin, a les mentons isabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlés de violet.

L'Iris des Lombards, a les mentons & langues blancs, les étendars sont bleus.

L'Iris de Loraine, a les mentons blancs, les langues & les étendars blancs, tirant au bleu mourant.

L'Iris de Libye, a les mentons jaunes, les langues & les étendars sont d'un jaune mêlé.

L'Iris de Macedoine, a les mentons & les langues, d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris des Maldives, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu mêlé de jaune.

L'Iris de Melinde, est tout couvert de pensées, excepté l'Ecusson qui est jaune doré & plus petit qu'à aucun autre Iris.

L'Iris de Mexique, à les mentons jaunes, les langues jaunes mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets.

L'Iris de Milan, a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin.

L'Iris des Moluques à les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendars bleus à fond violet.

L'Iris Oriental a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendars sont violets panachés de pourpre: c'est l'un des plus beaux Iris qu'on puisse voir.

L'Iris parfait, les mentons sont d'un violet rougeâtre, panaché de pourpre, les

les langues de violet mêlé, les étendars sont d'un violet fort vif; il passe pour un des beaux Iris du temps.

L'Iris de Picardie, a les mentons feüille-morte & bleu enfumé, les étendars sont de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris de Picardie Pannaché, les mentons de celui-cy sont mêles de feüille-morte & de pourpre, les langues d'une feüille-morte enfumée, les étendars sont pourpre colombin & un peu de feüille-morte : c'est l Iris précedent lors qu'il se pannache par vieillesse, comme sont aussi les Tulipes.

L'Iris des Poëtes, a les mentons d'un verd d olive mêlé de bleu, les langues & les etendars sont bleus.

L'Iris de Poitou, a les mentons & les langues jaunes; les étendars de feüille-morte.

L'Iris de Portugal, dont il est cy-devant parlé, est fort commun, il porte sa fleur toute violette & est des plus hâtifs.

L'Iris du Puy, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'Iris des Pyrenées, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars sont de clair bleu.

L'Iris Rochetain porte ses mentons & ses langues jaunes, les étendars gris de lin.

L'Iris Royal, a les mentons feüille-morte pâle pannaché de terre d'ombre, les langues feüille-morte sont mêlées de bleu, les étendars gris de lin pannachés de violet.

L'Iris de Savoye, a les mentons jaunes d'aurore, les langues sont d'un jaune enfumé, les étendars feüille-morte.

L'Iris de Savoye pannaché, est le pécedent lors qu'il pannache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres Iris & aux Tulipes.

L'Iris Senois, est tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui cy porte ordinairement 5. ou 6. fleurs sur la tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse, autrement il n'en porte que 2. ou 3. comme la plûpart des autres Iris.

L'Iris de Sicile, est tout jaune aussi, mais sa fleur n'est pas si ample que l'Iris de Calabre.

L'Iris des Suisses, a les mentons jaunes, les langues & les étendars sont d'un jaune mêlé de bleu.

L'Iris Syrien, a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars sont de clair bleu.

L'Iris de Tartarie, a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

L'Iris de Touraine, a les mentons & les langues de jaune bleu, & les étendars bleus.

L'Iris de Turquie, a les mentons de minime clair, les langues sont d'un bleu mêlé de feüille-morte, les étendars violets.

L'Iris des Vallées, a les mentons de bleu mêlé de feüille-morte, les langues d'un bleu mêle, les étandars violets.

L'Iris de Valois, porte les mentons jaunes, ses langues sont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin sale, rayé de jaune en long par le milieu : il ressemble fort à *l Iris Blaisois* cy-devant décrit.

L'Iris des Vaudois, est tout bleu, excepté l'écusson jaune qui est au milieu de chaque menton, & porte souvent 12. ou 15. feüilles en sa fleur.

L'Iris Venitien, porte les mentons d'un bleu mélé de blanc, les langues bleuës, les étendars sont violets.

Du Laurier d'Inde.

Laurier d'Inde.

LE *Laurier d'Inde*, qu'on appelle aussi *Laurier d'Amerique*, a les feüilles semblables au citronnier & fait des fleurs blanches, qui se ramassent en grape. Il veut du Soleil mediocrement, une bonne terre grasse & humide, il veut être souvent arrosé ; On le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui est sec.

Du Lylas blanc.

IL éleve ses branches & les étend, & à leur extremité, il produit de petites fleurettes blanches sur de petites queües, elles sont si remplies de petites feüilles qu'elles ressemblent à un pannache, non seulement il est trés-beau, mais il répand encore une trés-agreable odeur.

Du Lylas bleu.

IL apporte des fleurs coupées en croix & tellement pressées, qu'elles forment une grappe de la longeur d'un demi pied, ou environ, elles sont aussi trés belles & trés-odoriferantes.

Des Lys.

LE *Lys* est une plante bulbeuse ; il y en a de plusieurs differentes couleurs, il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns sans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de lait, & de plusieurs autres couleurs.

Le pourpré qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de sa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre vif, tantôt plus claires & par fois toutes blanches : les feüilles de ces fleurs en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extremité de sa tige, répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feüilles frisées & herissées, il y en a qui l'appellent *Riche-Madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes.

Celui *de Pompone* est semblable au precedent, mais il a l'odeur puante & desagreable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand : *Le grand* est si fecond dans ses fleurs, qu'il en produit quelques-fois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orangé. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais sa couleur est plus gaye.

Le rouge vermeil est bien plus fecond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une si grande quãtité que nõ seulemẽt ils se formẽt entre les feüilles de sa tige, mais encore entre les fleurs ; Il est d'autant plus agreable que sa couleur est éclatante.

L'Orangé, que quelques uns appellent *Jacinthe des Poëtes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi *Lys de Nôtre Dame*, ou *de Saint Antoine de Padoue*, parce qu'il fleurit dans le temps que viennent ces festes, est connu de tout le monde dans sa couleur & dans sa figure, c'est pourquoi il est inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit trés-difficilement.

Les Lys veulent mediocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profondeur d'un empan & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple aprés qu'ils sont défleuris & on les replante aussi-tôt.

Du Lys-Flamme.

LE *Lys-Flamme*, que quelques uns ont apellé *Tubero Indiano*, pousse du pied quantité de grandes feüilles pointuës par en haut, dont la couleur est blanchâtre par le bas, & d'un vert-gay par le haut. Du milieu de ses feüilles qui sont nerveuses, épaisses, larges & longues presque comme le bras, sort une tige noüeuse, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune six feüilles frisées par le bord. Elles sont comme verdâtres par dessous, & violettes par dessus, mais peluës en sorte qu'elles semblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feüilles sont traversées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'éleve un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme à son extremité un petit bouquet couronné de trois pierres précieuses.

Il fleurit au mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent qu'un jour & sont fort puantes. Il vient assez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine sechée a presque la méme odeur que l'Iris.

Des Marguerites

LEs *Marguerites* ont les feüilles d'embas semblables à la bétoine. On les appelle *Marguerites*, parce que leurs fleurs, qui sont quelque-fois simples & quelque-fois toutes pleines de feüilles, sont d'un blanc pâle & ressemblent à des *perles*. Elles veulent être cultivées dans une terre grasse, humide & bien au Soleil. Des Marguerites.

Des Martagons.

IL y en a de differentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine &c. rapportés ici ce qui est dit au chapitre des Lys.

Du Mollet d'Inde.

QUi est la *Terebenthine à petites feüilles* & que d'autres appellent le Lentisque du Perou. Il produit ses fleurs jointes & resserrées ensemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Août & de Septembre.

Le Mollet d'Inde ou *du Perou*, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il n'en faut couper que les extremités qui sont séches.

De la Mousse Grecque.

Mousse Grecque.

IL y a quatre sortes de *Mousse Grecque*, sçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, *la blanche & la vineuse*. On appelle autrement cette Mousse Grecque, *Iacinthe Botriole & Iacinthe de Calcedoine* & *grenue*, parce que depuis le milieu de sa tige jusques au haut, elle se charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & longuettes, qui blanchissent par le bord & répandent une odeur tres-agreable.

Voila comment est faite *la Mousse Grecque Iaune*. Les deux autres especes chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroissent comme autant de petites perles & c'est pour cela que quelques uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur est blanche & vineuse & n'ont point d'odeur.

Du Muguet.

LE *Muguet* qu'on appelle aussi *Lys des Vallées* est de deux sortes; car il y en a de blanc & de rouge: l'un & l'autre s'eleve à la hauteur d'un demi pied & se charge d'une multitude de petites fleurs, qui sont comme de petits gaudets ronds & avec des bords renversés comme les *Lys*: Elles pendent en bas atachées sur de petites queües courtes, elles sentent merveilleusement bon. Le blanc & le rouge se connoit à la racine, car celui qui a la racine pâle, fait la fleurs blanche & celui qui a la racine brune, en raporte de rouges. On les connoît aussi aux feüilles, parce que les feüilles plus claires & plus larges marquent le blanc & celles qui sont plus chargées & plus étroites denotent le rouge.

Cette plante veut être mise a l'ombre en bonne terre: il faut la planter de la profondeur de trois doigts: on la léve rarement, parce que plus elle est pressée, & mieux elle fleurit: Cela se fait au mois de Decembre, en coupant proprement avec un couteau le peuple qui se replante aprés: Et dans le méme mois, tous les ans, il faut ôter la vieille terre & en remettre de la nouvelle.

Du Myrthe double.

IL s'éleve à la hauteur d'un petit arbrisseau: Il pousse des branches toutes revétuës de feüilles semblables à celles du Myrthe commun, qui produisent des fleurs blanches remplies de feüilles, & cette espece de Myrthe est si feconde qu'elle fleurit presque toute l'année.

Il veut mediocrement du Soleil, une bonne terre grasse & humide, on la taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui est sec.

CHAP. I.

Des Narcisses.

LEs *Narcisses* sont de plusieurs sortes & de differentes couleurs. Car il s'en trouve de blancs, de jaunes & de couleur de Citron, de simples, de doubles, de grans, de petis, de hâtifs, de mediocres & de tardifs.

Les

Les plus communs sont le *Constantinopolitain*, le *Boncore*, celui de *Raguse*, le *Crénellé*, le *jaune*, le *sauvage étoilé*, *Le petit & le grand Rosal*, le *montagnard tardif*, celui *de Narbonne*, *l'Anglois*, *le tiers de Matthiole*. *L'Hemerocale de Valence.*

Celui de *Constantinople* ou *de Bisance*, qu'on apelle encore *Calcedonien*, produit à l'extremité de sa tige douze fleurs, qui ont les feüilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feüilles jaunes avec le gaudet.

Le Boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feüilles blanches, il a le gaudet crépu & pelissé. On lui a donné le nom de *Boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier s'apelloit ainsi.

Celui *de Raguse*, au lieu de petites feüilles blanches qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec plusieurs tours qui le remplissent & parce qu'il est venu de *Raguse*, le nom lui en est demeuré.

Le Crenellé, est de deux façons: Il y a le grand & le petit.

Le grand, produit des fleurs en quantité mais il en avorte plusieurs: Les feüilles en sont blanches, mais au milieu de quelques unes, il s'etend une petite fleur jaune fort élevée, qui a son extremité à la figure d'un petit cornet.

Le petit, n'apporte que 4. ou 5. fleurs, qui ont six petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes, ont plusieurs differences, neantmoins toutes leurs fleurs ont leurs feüilles & le gaudet d'un jaune doré, & différent seulement en grandeur & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le sauvege Etoillé, fait la fleur double, dont les feüilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une Etoile.

Le petit en forme de Rose, est d'un jaune clair & tout plein de feüilles: on l'appelle aussi *Narcisse frisé*, parce qu'il a les feüilles crépues & ridées comme un chou & une laitue; mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de Rose, que lon appelle aussi *Sylvestre ultramontain*, ne produit qu'une fleur: Il pousse dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feüilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & verdoyantes: quand elles s'ouvrent & qu'elles se dévelopent peu à peu il semble que ce soit une rose jaune, mais quelque fois la neige & les eaux le font crever.

Le Montagnard tardif, jette trois ou quatre fleurs qui ont les feüilles blanches & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une Etoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron & quelque-fois orangées.

Le Narcisse de Narbonne jette une ou plusieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres Narcisses. Il y a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois, a la fleur un peu plus grande que le précedent, il a aussi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le Tiers de Matthiole, à l'extremité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feüilles longues & étroites separées les unes des autres & partagées en Etoiles, au milieu desquelles s'éleve le gaudet: mais comme ces feüilles sont extremement débiles & principalement au bord, elles sont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une aprés l'autre, trois ou quatre à la fois & pendant que les premiéres se passent, les autres fleurissent.

Le Narcisse Hemerocale de Valence, fait sortir au haut de sa tige 8. ou 10. fleurs

semblables

semblables à celle dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois, & celles qui sont fleuries commencent à flétrir quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feüilles de même couleur, longues, étroites, separées, & faisant la figure d'une Etoile : au milieu s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longeur est comme une clochette : Cette fleur est si foible qu'à peine dure-t-elle un jour entier, aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Hemerocale, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces especes de Narcisse, veulent être cultivées de la même maniére, c'est à dire bien exposées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux, qui sont multipliés.

CHAP. II.

Du grand Narcisse appellé le Nompareil.

Du grand Narcisse appellé le Nompareil.

OUtre les especes de Narcisses susdites, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Ce sont, *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *& la couleur de citron*, *bordé d'orangé*, *le grand blanc*, *le petit blanc* & *le couleur de citron double.*

Le jaune doré, a six feüilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le jaune pâle ne differe du précedent qu'en ce qu'il a les feüilles plus étroites, separées & frisées, & que sa couleur qui est jaune en naissant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

La couleur de citron, bordé d'orangé ressemble mieux au jaune doré, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle & en croissant, il se maintient toûjours de la même couleur : Il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feüilles plus larges & plus pressées.

Le grand blanc répand ses feüilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies : ainsi le grand Narcisse blanc qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, si non que celui-cy a les feüilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

La couleur de citron double jette jusques à trois rangs de feüilles assez grandes, & dans ces tours croissent quantité de certaines petites feüilles d'un jaune trés brillant ; & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand Narcisse* & de *l'Incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés, qui se trouvent separément dans tous les autres.

Cette sorte de Narcisse demande une situation mediocrement solaire, & une terre

terre semblable à celle des potagers : elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre poûces d'intervalle. Il faut les léver au bout de trois ans pour les décharger de la nombreuse quantité de talles qui se feroyent.

Des Narcisses d'Inde.

IL y a encore six autres sortes de *Narcisses*, que l'on appelle *d'Inde*, parce qu'ils ont été apporté de ce païs-là, comprennant dans ce nombre celui de *Virginie*, comme ceux-cy sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés. Des Narcisses d'Inde.

Pour en faire le dénombrement, le premier est le *Narcisse de Virginie* ; le second, *le Narcisse de Jacob* ; le troisiéme, *le Narcisse tirant au Lys rouge* : le quatriéme, *le Narcisse tirant au Lys vineux* ; le cinquiéme, *le Narcisse tirant au Lys spherique* : le sixieme & le dernier ; *le Narcisse écaillé à double fleur.*

Le Narcisse de Virginie porte le nom d'un païs d'où il est venu, d'abord qu'il fleurit, il est d'un blanc sale, mais peu à peu se chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair ; il répand ses feüilles comme une Tulippe de Perse, mais un peu plus grandes, sans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre : il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts, il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever souvent.

Le Narcisse de Jacob, jette jusques à quatre fleurs de six feüilles chacune, de pourpre, languissant par le bas, & dégenerant en couleur d'orangé par le haut : chaque fleur dans sa forme ressemble au Lys blanc: elle a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge : Cette fleur au contraire de toutes les autres, paroit d'abord avec sa tige, & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feüilles.

Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sablonneuse, on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le soleil jusques à ce que les premiers froids ayent seché ses feüilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laisser sans lui rien faire jusques au milieu du mois de May, alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit decouvert, prenant garde de n'en point offenser les racines : Cela fait-on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusques-à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluye, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a pourtant remarqué que quand on luy donne la culture ordinaire, cy-devant enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

Le Narcisse rouge tirant au les Lys rouge, & autrement appellé *le Narcisse Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre ; Elles s'ouvrent l'une aprés l'autre, elles sont pendantes, droites, serrées & fort drues ; Elles ont la figure du Lys blanc & la méme grandeur, mais les feüilles en sont plus pressées & moins renversées : dans le commencement elles sont d'un blanc mêlé de rouge, plus elles vieillissent, & plus elles deviennent co-

loïées : Le fond du dedans eſt blanchâtre comme par le dehors : Elles ont ſix filets qui ſont auſſi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui ſe terminent en une petite cime ronde, qui ſemble un petit bouchon : Celui du milieu n'a point de bouton, mais il eſt plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le Narciſſe vineux clair au quel on donne auſſi le nom de *Fauſſel-Madame*, ne differe du précedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue. Il pouſſe moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Ces deux Narciſſes ſont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & legere : Il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point d'avantage. On les éleve trés-rarement.

Le Narciſſe ſphérique, ou *Ornithogal ſpherique* & qui par pluſieurs & plus communement eſt appellé *l'Indien* : Mais que les Jardiniers modernes connoiſſent encore mieux par le nom de *Girandole*, pouſſe la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en decouvre pluſieurs, qui s'élargiſſans de tous côtés font comme une ſphere ; au haut de la tige il ſe forme quantité de filets rouges aſſés longs, entre leſquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaiſſeur, vertes & rouges avec de petites têtes comme des coques de Tulippes : entre ces tiges il y en a qui ſont pendantes & d'autres qui ſe tiennent droites : de leur extremité ſort une fleur de cinq feüilles, de couleur cramoiſi & retrouſſées par deſſus & annelées : La feüille de dehors s'éleve avec ſix filets au milieu, de même couleur, fort agreables à la veüe, & couverts de petits chapeaux mouvans & aſſez grands, qui tous enſemble ſe diminuent en une couleur de jaune brun. Le ſeptieme eſt plus long que les autres, il groſſit & ſe retord par le bout d'enhaut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs ſont éloignées les unes des autres de l'eſpace de trois doigts ou un peu plus : elles fleuriſſent l'une aprés l'autre & pas une ne s'épanoüit, qu'il n'en fleuriſſe une autre à la place : c'eſt au mois de Septembre qu'elles paroiſſent & elles durent un mois.

On lui doit donner la méme culture qu'aux précedens, prenant garde ſeulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité, c'eſt pourquoy il en faut avoir plus de ſoin que des autres.

Narciſſe écaillé qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus ſouvent *Indien*, jette de ſa robe une fleur ſemblable à une grenade qui a ſix feüilles & quelque-fois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feüilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs, il ſort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre : quand cette plante eſt fleurie & que ſa tige monte en graine, les feüilles du pied commencent à pouſſer, & ne viennent point que ſa fleur ne ſoit tombée, mais ſa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narciſſe doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & ſablonneuſe, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feüilles en ſont ſéchées s'il eſt dans une planche, il faut laiſſer ſécher la terre tout au tour, & y en ajoûter de nouvelle par deſſus, depeur que les eaux & le Soleil ne lui faſſent tort : & s'il eſt dans des pots, on le doit ſerrer dans un endroit à l'abry, mais pourtant bien aëré.

DES

DES OEILLETS.

CHAP. I.

Qualités que doivent avoir les beaux Oëillets.

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillets pourveu qu'ils eussent la finesse, & on souffroit les gros quoy qu'ils fussent broüillés; le bon goût blâme ces maniéres, il faut s'attacher à la beauté des fleurs, & mépriser les défauts. Qualités des Oeillets.

Un Oëillet doit être large & avoir du moins 8. ou 9. poûces de tour. Les beaux en ont 14. ou 15.

Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feüilles, il y a des Oëillets larges avec 20. ou 30. feüilles seulement; on n'en fait point de cas.

L'Oëillet est beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lors qu'il est plat.

Quand son blanc est trés-broüillé de mouchetures, il est insupportable. Plus il est net, plus il est beau. On doit souhaiter qu'il n'y ait point du tout de moucheture, mais y ayant trés-peu d'especes de cette qualité, on est contraint de tolerer quelque legére imperfection, en faveur de plusieurs beautés.

L'Oëillet beaucoup dentelé est fort imparfait. Toute figure pointuë au bout de la feüille des fleurs est detestable, & gâte la forme aussi bien en Tulipes, & en Anemones qu'en Oëillets.

Il est fort difficile d'avoir des Oëillets de la grosseur que nous les souhaittons, sans qu'ils crevent, s'ils ne crevoient pas ils en seroyent plus beaux, étant aussi gros; mais comme on en a besoin pour divers usages,on peut laisser beaucoup de boutons, & plusieurs dards sur les plus gros, dont on veut faire présent aux Dames: ils en viennent un peu moins larges & ne crevent pas tant, quelque fois point du tout,pourveu qu'on leur aide. A légard des Oëillets qu'on destine au theatre, on doit les pousser à tout ce qu'ils sont capables de produire, parce que le carton avec lequel on releve les feüilles qui tombent à travers les feüilles de la cosse y remedie fort juste, & remet la fleur dans son état naturel.

Un Oëillet accommodé & refendu en est plus agréable, c'est une vieille erreur dont on est revenu, de préferer un petit Oëillet qui s'arrange tout seul, à un trés gros, qui demande la main, les feüilles de cette fleur se disposent mal quelques-fois, ou se colent par la rosée, il faut bien les ajuster. On doit toûjours arranger les choses le mieux qu'elles peuvent être: il ne faut pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargissant, ce seroit lui prêter une beauté, pour l'enlaidir.

Plus la fleur est mêlée également de pannaches & de couleurs, plus elle est belle.

Les gros pannaches par quart, ou moitié de feüilles sont plus beaux que les petites pieces.

Quand le pannache est bien tranché & point imbibé, c'est toûjours mieux.

Les pieces de pannaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine jusqu'à l'extremité des feüilles de l'Oëillet, ont plus d'agrément que les pieces

H de

de pannache ſans naiſſance, ce qu'on appelle en Tulipes, *à Yeux*, ou *à Iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

Régle preſque contraire dans les deux fleurs, qui neanmoins a ſa raiſon, à cauſe de la largeur de la feüille de la *Tulipe*, qui eſt bien differente de celle de *l'Oëillet*. Lors que toutes les pieces de pannache d'une Tulipe prennent de ſon fond, elles font une égalité fade de diſpoſition. Le contraſte de pieces à Yeux ou à Iſle enrichit bien mieux le pannache, ſur une large feüille étenduë. L'Oëillet n'en a point beſoin, ſon pannache prend toûjours differemment dans toutes ſes feüilles, le blanc domine ſur l'une & ſur l'autre couleur, outre que les feüilles ſe cachent les unes les autres, & que le pannache ſe voit inégalement, ce qui ſuffit pour cette varieté de diſpoſition, que la beauté du deſſein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oëillet qu'on nomme *Le nouveau-Monde*: c'eſt une production extraordinaire de la nature, qui merite plûtôt le nom de *Monſtre* que *d'Oëillet*. C'eſt un Oëillet, ſi on le veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons étrogrognés arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le vert qui couvre ces boutons pour pouvoir pouſſer ſes feüilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premiéres feüilles ſur ſon dard beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a longtemps arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croyent que c'eſt un Oëillet comme un autre, car s'ils ſçavoient que c'eſt vingt boutons & par conſequent vingt Oëillets enſemble, ils ſeroient ſurpris de le voir ſi petit, il eſt fort broüillé & fort peu eſtimé des connoiſſeurs.

CHAP. II.

Du Pot dans lequel il faut planter l'Oëillet.

Du Pot dans lequel il faut planter l'Oëillet.

LE Pot contribue beaucoup à la beauté de l'Oëillet & à ſa conſervation. *Prémierement* à ſa beauté, car pluſieurs ſe ſervent de pots ou trop grands ou trop petits & s'aperçoivent viſiblement de ce défaut. Si le pot eſt trop grand l'Oëillet prend auſſi trop de nourriture, & pouſſe de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une groſſe fleur. Si le pot eſt trop petit, l'Oëillet manque de nourriture & reſtraint ſi fort ſes racines, que le montant ne profite pas.

Le pot le plus convenable doit être d'une mediocre grandeur, plus étroit pas le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau.

Secondement, il contribue à la conſervation de l'Oëillet, en le préſervant de la trop grande humidité & de la ſechereſſe, l'une luy cauſant la pourriture & l'autre le blanc. C'eſt ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oëillets en pleine terre. *La prémiére raiſon*, eſt tirée de la trop grande fraicheur qui ſe trouve dans la terre. *La ſeconde*, de la dureté de la terre dans les grandes chaleurs, *La troiſiéme*, du trop de nourriture que l'Oëillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatriéme*, de l'experience que nous avons de l'Oëillet, qui n'eſt jamais ſi bien pannaché, ni ſi reguliérement tranché que dans les pots: au contraire, il devient

devient confus, broüillé & ſans beauté. *La cinquiéme*, tirée de la difficulté de marcoter. *La ſixiéme*, tirée des maladies, ſur tout de la pourriture, qui lui ſurvient plus frequemment que dans les pots.

Mais il faut obſerver les deux choſes ſuivantes qui regardent les pots. La premiére de ne point ſe ſervir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits ſe conſervant encore dans la terre du pot, quoy qu'imperceptiblement, cauſe le blanc dont il ſe trouve attaqué, n'y ayant rien de ſi mortel pour l'Oëillet que le feu, & ainſi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient cauſer, il faut, ou les laiſſer douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut reſter de feu, ou les remplir de terre 8. ou 10. jours avant que de planter l'Oëillet.

La ſeconde choſe à obſerver, c'eſt de bien faire percer les pots, pour donner iſſuë à l'eau, mais il faut bien ſe garder de les faire percer au fond, car ſi on vient à les poſer ſur la terre, les trous qu'on y aura fait ſe boucheront ſans doute par une eſpece de mortier qui ſe fait ſous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'écouler & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met ſur des aix poſés ſur des tretaux, l'eau n'aura pas ſon cours avec aſſez de facilité, & ainſi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux differents endroits immediatement au deſſus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, il donneroit trop d'iſſuë à l'eau, en ſorte qu'il n'y reſteroit pas aſſez d'humidité pour ſuſtenter l'Oëillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute ſa graiſſe & ſa ſubſtance par le trop prompt écoulement de l'eau.

CHAP. III.

De la Terre neceſſaire à l'œillet.

C'Eſt ici le point le plus neceſſaire pour faire reüſſir l'œillet, ainſi il faut expliquer ce qu'il faut éviter & ce qu'il faut obſerver. De la terre neceſſaire à l'Oëillet.

I. Il faut éviter la terre trop graſſe, trop legere, trop humide, & trop ſéche.

La terre trop graſſe eſt entierement nuiſible, parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'œillet comme dans une eſpece de priſon, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot: cette ſorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les plantes, d'ailleurs elle cauſe deux méchants effets 1. de faire crever l'œillet dans ſon bouton, 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On apelle terre trop graſſe, le blanc limon, la terre à potier, mais non pas le ſable noir gras, qui ſe trouve dans les prairies, dans les lieux voiſins des rivieres & des ruiſſeaux.

La terre trop legere n'eſt aucunement propre, car ſi la terre trop graſſe a trop de nourriture, celle-cy n'en a pas aſſés, car par exemple, qui mettroit l'œillet dans le pur terrot de Cheval qui eſt fort leger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terrot de vache, qui eſt trop gras.

Il s'enſuit que quand on ſe ſert d'une terre trop legere, la tige de l'œillet de-

 vient

vient fort maigre, les marcotes sans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par consequent une belle fleur.

La grande raison est, qu'il n'y a pas assés de nourriture en cette terre. On apelle terre legere, le terrot de Cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de sauls, la terre jaune &c.

La terre trop humide est encore nuisible, comme le pur terrot de vache qui est extremement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir.

La terre seche est aussi nuisible, comme celle d'égoût de bouë, de sable d'argile, de pure terre jaune. Voila ce qui est à éviter.

Voici ce qui est à observer, mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien differente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre composée, mais legere, & pour les autres une terre composée, mais forte & nourrissante.

La terre pour *les incarnats* sera composée, moitié de terrot de Cheval bien pourri & moitié de sable noir qui se trouve dans les marais, dans les prairies & sur les bords des rivieres ou des ruisseaux.

Cette terre, qui s'apelle sable noir, quoique grasse & humide, n'est pourtant pas trop pesante quand elle est mélangée avec le terrot de Cheval: La terre de taupiniere est encore merveilleuse: Ces deux terres ainsi jointes, bien pressées & bien criblées, & sur tout bien mélangées sont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, à l'exception des incarnats, méme pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre sera deux tiers de sable noir, & l'autre tiers au total sera moitié terrot de cheval & moitié terrot de vache, l'un & l'autre bien pourri & reduit en terre, & sur cette masse bien criblée & melangée il faudra mettre une sixiéme de terre jaune, c'est à dire de cette espece d'argille douce & moüelleuse qui se trouve facilement & qui sera bien criblée & melée avec la masse sur laquelle elle aura été jettée.

Cette composition est bonne. Premierément, le sable gras & noir est sans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile & la plus recherchee, elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle est nourrissante, mais point trop lourde ni pesante, au contraire elle est maniable, douce & légere, bonne par consequent pour l'Oëillet qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terrot de cheval est aussi fertile & contribue à l'abondance des plantes, parce qu'il donne de la legereté à la terre, & en même temps une bonne nourriture à la plante.

Le terrot de vache n'est pas moins bon, parce qu'il est gras & humide, & entretient l'Oëillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune est bonne. Premierément, parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conserve un vert admirable à l'Oëillet.

Secondement, la bonté de cette composition provient du mélange de ces quatre sortes de terres, car qui ne se serviroit que de pur sable noir, il perdroit ses Oëillets, parce que l'Oëillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terrot de cheval rend le sable noir plus leger, celui de vache donne de l'humidité & de la graisse à la terre jaune, les unit & donne une nouvelle seve à l'Oëillet pour conserver son vert.

Un autre curieux moderne n'eſt pas du ſentiment du precedent. Il dit que c'eſt un amuſement de faire differente terre pour les Oëillets de differentes couleurs, il ne fait qu'une même terre pour tous ſes Oëillets, auſſi bien pour les incarnats que pour les autres, il ſuit en cela ſes experiences & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oëillets & de toutes couleurs que les ſiens.

Il compoſe ſa terre en cette maniére; Il met trois pannerées de terre franche, trois pannerées de terrot de fumier de cheval & deux pannerées de terrot de fumier de vache. Il dit que l'Oëillet veut une terre fraîche nourriſſante & mediocrement legere : la ſiene, dit-il, lui convient parfaitement, un peu de ſable noir n'y pourroit pas nuire, mais il n'en met point & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toûjours préparer les terres un an avant que de s'en ſervir, les paſſer fort ſouvent à la claye & au crible de fer délié quand on veut emporter.

CHAPITRE IV.

De la façon de Marcoter les Oëillets.

IL faut obſerver le temps, la façon, la qualité de la terre & l'aſpect du Soleil. De la façon de marcotter les Oeillets.

Le temps ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Pluſieurs marcotent avant la ſaint Jean, en quoy ils font mal. Premierément, parce qu'ils alterent le pied de l'Oëillet qui doit porter la fleur, & font cauſe qu'elle ne vient pas en ſa perfection. Secondement, les marcotes pouſſant de fortes racines, il faut les lever neceſſairement dés le mois de Juillet, & bien ſouvent elles montent à Dard durant l'hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcotant ſeulement ſur la fin du mois d'Août, parce qu'alors les nuicts commençant à dévenir froides & le Soleil moins ardent, les marcotes ne prennent pas ſi facilement racine, & il faut ſe ſervir de ſecours étrangers.

La veritable & meilleure Saiſon de marcotter l'Oëillet, eſt depuis le 20. Juillet juſques au mois d'Août aprés que les premiéres fleurs des Oëillets ſont paſſées, car ſi on entreprend de les marcotter dans leurs pleines fleurs, on les fera paſſer en peu de temps.

La façon de marcotter eſt neceſſaire, & les manquemens qu'on y fait cauſent ſouvent la perte de l'Oëillet par la pourriture, & on empêche qu'il ne prenne racine, car ſi on fend trop avant la marcotte, il eſt bien difficile de la préſerver de la pourriture, par la trop grande ouverture, ſi l'on n'a pas le ſoin de la lever de bonne heure. Si, au contraire, on ne l'entaille pas ſuffiſamment, elle ne prendra racine que trés difficilement, n'y ayant pas aſſez d'ouverture.

La veritable maniére de bien marcotter, c'eſt de ſe ſervir du canif, & aprés avoir bien couché la marcotte faire une inciſion au milieu du nœud le plus prés du pied de l'Oëillet, autant que faire ſe pourra, pourveu que le bois ſoit aſſez tendre, & qu'il y ait de la ſeve; mais ſur tout, que l'inciſion ne paſſe point la moitié ou les deux tiers du nœud, & apres avoir mis un ſol marqué dans l'inciſion, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oëillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcotte, & en ſuite

fuite la terre du pot étant bien labourée on l'y couchera avec le crochet en la soûtenant par un petit bâton, pour la tenir toûjours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne sera pas hors de propos de couper les extremités des feüilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcotter, la plus legere est la meilleure, afin que la marcotte pousse ses fibres plus facilement, & n'en soit point empéchée par la dureté de la terre. Cette terre sera composée de deux tiers de terrot de cheval bien pourri & l'autre tiers de sable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & méler ensemble & apres avoir labouré la terre du pot sur lequel est la marcotte, avec un morceau de bois fait en forme de spatule, il faut mettre cette terre composée, sur le pot pour y coucher la marcotte, si on ne veut se servir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans lesquels on pourra mettre 1. 2. ou 3. marcottes, selon la proximité, sur tout lors qu'on ne peut qu'avec peine baisser la marcotte dans le pot : joint que les marcottes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourveu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots ou des entonnoirs, car si cela arrivoit, ils ne feront rien, la terre ne les ayant pû embrasser; & par le secours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on n'embrasse, ni de montant que l'on n'arreste pour lui faire prendre chevelure.

Les marcottes étant faites, il faudra les arroser tous les jours, mais avec moderation.

L'Aspect sera de les mettre à l'ombre durant 3. ou 4. jours, aussi-tôt qu'ils auront été marcottés, apres quoi, il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcottés, & prendre garde vers le 8. de Septembre, si les marcottes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les exposer au Soleil du midi, en les arrosant frequemment.

Et comme il se trouve des Oëillets qui ont peine à prendre racine, il sera trés-bon de faire une couche au commencement d'Octobre & d'y mettre les pots d'Oëillets qui n'auroît point pris racine, pourvû que la couche ne soit point trop chaude. On a reconnu par une longue experience, qu'il n'y a point de meilleur moyen que celui-là, pour leur faire prendre racine & leur donner un vert merveilleux.

D'un seul maître pied on en tire quelque-fois 20. ou 30. marcottes, sans toute-fois l'avorter, lui laissant toûjours quelque Oëilleton pour l'entretenir & l'animer à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de blessures, ce qui arrivera, si l'arrosoir le visite souvent, ce que Monsieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'exposer au grand Soleil, puis que les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcotter, ayant incisé le nœud de la marcotte, font une entaille au dessous, en levant la piece jusqu'à l'incision faite, par ce moyen arrétant d'un côté la seve qui monte à ce nœud, & de l'autre lui laissant un petit conduit pour lui porter la vie, d'où il arrive que ce nœud venant insensiblement à grossir, en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux se changent en racines, qui foisonnent peu apres en abondance, portant toute la seve à la marcotte, qui n'est aucune-

aucunement affoiblie par cette methode, & se trouve hors du danger de plusieurs maladies qui attaquent les Oëillets marcotés.

C'est perdre sa peine & son temps, que de faire couchure d'un dard ou montant, car étant tout plein de moüelle, il est fort sujet à pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

CHAP. V.

De la Maniére de bien Oëilletonner.

De la Maniere de bien Oeilletonner.

IL n'y a point d'artifice, que l'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oëillettons separés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extremément legere, & qu'elle a je ne sçai quelle qualité secrete pour s'attacher fortement à ce qu'elle embrasse : Les autres ont preparé du crotin pur & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

Il y en a qui ont pêtri du terrot avec de la terre glaise, & de cette composition ils ont envelopé plusieurs pieds.

Communément on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & referré dans l'ouverture 2. ou 3. grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, à en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oëilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tue sa mere l'en separant.

L'arracher de sa tige & laisser une longue playe, qui suit necessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre, & si on y veut prédre garde cette cicatrice ne se guerira qu'apres plusieurs mois, durant lesquels la tige est susceptible d'une trés dangereuse gangrene. Pour à quoi obvier, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois nœuds pres du cœur de l'Oëilleton ; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nouveaux, & que celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oëilleton seul & qui ne sera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cause qu'il succera assez de douceur de la terre pour s'entretenir, jusques à tant qu'il fasse chevelure, ce qu'il ne peut pas, lors que sa famille est grande.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs & les plus petits languissent trop long-temps. Il faut les prendre de bonne sorte, n'y laisser que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre & commencer la fente au dernier desdits nœuds pour la terminer au second, ebarbant à deux ou trois doigts pres du cœur de l'Oëilleton toutes les extremités de son feüillage, puis l'ayant mis en ce lugubre equipage, il faudra le laisser tant soit peu au Soleil pour l'affoiblir, & en suite vous le jetteres dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées, vous le verrés plus vert que jamais, & ouvrant la g[illegible]ment comme une rave fenduë, les quatre parties de sa cicatrice, bien dispose à se conserver, & à ne se laisser pas ouvrir.

Alors

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterés à l'ombre dans une terre extremement legere, composée de trois quarts de terrot de cheval, l'y enfonçant doucement jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette delicate ouverture & qu'elle l'invite à l'embrasser promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arrosant par apres d'une main liberale & continuant en suite avec grand soin, sans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique sucera fortement la seve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le secours desquelles, il grandira & se fortifiant donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige, dont il a été sevré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles: Ouvrage qui paroîtra bien-tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feüillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit thresor, mais si c'est au Printemps, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte & de le mettre au large.

Un fameux Curieux veut qu'on les plante en pépiniére dans des pots, ou qu'on les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, son sentiment n'étant point qu'on doive œillettonner avant l'Autonne, ou du moins avant la fin de l'Esté, afin que la chaleur ne puisse dessécher la terre, ni affoiblir l'Oëilletton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis sur la couche couvert d'une cloche de verre, comme l'experience le fait assez visiblement connoître au regard des marcotes qui ont peu de racines, lesquelles étant aidées de la couche & de la cloche, poussent en même temps de trés-fortes racines, quand bien même elles auroient été détachées du pied sans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

CHAP. V.

De la Maniére d'emporter l'Oëillet & comme il le faut planter dans le pot.

Mániére de planter l'Oëillet dans le pot.

C'Est inutilement qu'on fait bien marcotter l'Oëillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien disposée, si on ne sçait pas le planter comme il faut: Car si on le plante trop avant dans le pot, la pourriture l'attaquera infailliblement au cœur, qui sera enveloppé de la terre, ou qui en sera trop voisin; si au contraire, on ne le met pas assez avant dans le pot, sa racine se trouvera decouverte l'Eté & sera susceptible de sécheresse, ce qui empéchera son avancement & fesant sécher son montant, le rendra si foible, qu'il ne pourra pas prendre un bouton raisonnable.

Voici la Maniére de bien planter l'Oëillet. Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcotte & qu'on aura reconnu qu'elle a pris racine, on détachera la marcotte de son pied en la coupant avec le canif ou ciseau, le plus prés que faire se pourra de sa tige pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est à dire qu'il faudra la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales, & apres avoir rafraîchi sa racine ou sa cheveleure ou ses fibres, comme on voudra les appeller, en coupant l'extremité de la racine aussi-bien que de ses feüilles, on la plantera dans un pot rempli de terre disposée en la maniére qui suit.

C'est-ici

C'est ici où l'on est obligé de déclarer les experiences des Curieux Fleuristes, pour préserver les Oëillets de tous accidens, & les faire venir dans leur perfection ; & de faire voir quel doit être le fond du pot, dans lequel sa marcote doit être plantée, quand elle a été détachée de son pied ; la terre dont il doit être rempli ; la façon avec laquelle la terre doit être mise dans le pot ; le temps auquel la marcote y doit être mise, son arrosement & son aspect de Soleil apres avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité en sorte que les trous qui sont au fond du pot soient entiérément couverts. *La premiére raison* de cela est que le terreau de cheval qui est fort sec & leger, ne bouche jamais ces trous, par lesquels l'eau peut facilement s'écouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre est trop humide. *La seconde*, c'est qu'il produit toûjours de la graisse & de la nourriture à l'Oëillet, sans arrêter le cours des trop grandes eaux, au lieu que si vous mettés au fond du pot des démolitions de plâtre ou des pierres ou de la tuile, comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oëillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'ecoule trop vîte & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur feconde & benigne. *Si vous ne mettés* ni terreau ni demolition au fond du pot, vous faites pis, parce que la terre vient à se sécher au fond du pot & le bouche, de sorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oëillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une experience sensible, qu'il faut planter l'Oëillet en Autonne, dans la terre qui lui est preparée, pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printemps, comme on pratique ordinairement, & à cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette experience est appuyée de raisons. *La premiére*, que l'Oëillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'hyver des incommodités de cette saison, particuliérément de la sécheresse durant plus de trois mois de prison, qu'il démeure dans la serre sans avoir toutes ses commodités, comme le grand air, l'arrosement & les pluyes. *La seconde*, c'est qu'il resiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Prin-temps, quand on le sort de la serre. *La troisiéme*, c'est que lors qu'on le change de terre en un autre pot au Prin-tems, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies, joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour à sa racine, & durant sa langueur, c'est à dire durant le temps, qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluyes froides ou de la grêle, qui lui procurent *le blanc*, *le jaune* & *la gale* & bien souvent la *pourriture*, au lieu que quand il est dans sa terre depuis l'Autonne, il est à l'épreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatriéme*, est une peine épargnée pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le méme travail, de planter & replanter. *La cinquiéme*, c'est que lors qu'on met plusieurs marcottes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle l'a communique bien-tôt aux autres, comme il arrive aux malades, qui sont dans un même lict & aux pestiferés dans un air contagieux. *La derniere raison*, c'est que lOëillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oëillets pour l'hyver, en leur donnant une terre composée moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau commun, mettant en

en chaque pot 3. ou 4. marcottes au plus, pour ne les pas étouffer & pour remedier aux maladies qui leur pourroient arriver.

Voici la maniere de mettre la terre dans le pot. Apres avoir mis le terrau au fond, il faut remplir le pot jusqu'au dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'oëillet, & en suite l'enfoncer de 2. ou 3. efforts des deux mains sans pourtant la pêtrir comme on fait la pâte, en sorte qu'elle soit affaissée sans aucune violence, jusques au milieu du cordon, apres quoy on remplira le surplus du pot jusques à fleur de bord, de pur terreau de cheval bien pourri & reduit en terre, le plus sec qu'il se pourra. Cela fait, on plantera la marcote de telle sorte, que la racine soit couverte de la terre qui est dessous le terreau & qu'elle ait le terrot encore au dessus, & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la soûtiendra par deux petits bâtons de sa hauteur, mis en croix de saint André, qui seront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents, mais sur tout il faut bien se donner de garde d'enfoncer la marcote, & c'est le sujet pour lequel on a dit cy-dessus, qu'il falloit marcotter le plus prés du pied que faire se pourroit, afin de faire une marcotte haute de pied, à l'exemple de Messieurs les Fleuristes de l'Isle qui en usent ainsi.

Quelques uns demanderont à quoi sert ce terreau au dessus du pot & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'est une des plus belles experiences qu'on ait faites pour conserver l'œillet. I. Parce que quand on arrose l'œillet nouvellement planté ou autrement, il ne se fait point de creux à la terre, qui est imbibée plus facilement, pourveu, neantmoins qu'on se serve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les veritables curieux se servent, qui sont percés de petits trous par lesquels l'eau sort en forme de pluye.

II. Le terreau empéche que la terre ne s'endurcisse par les arrosemens & par les grandes pluyes.

III. Parce que ce terreau conserve toûjours au pied une certaine humidité de lœillet, qui lui est favorable particulierément durant les grandes chaleurs.

IV. C'est que l'arrosement & la pluye qui tombe sur le terrot, en fait distiller la graisse & la substance sur la terre qui nourrit l'œillet.

V. Il le preserve des gelées durant l'hyver.

VI. Il empéche que l'humidité ou la moisissure ne vienne au pied de l'œillet pendant l'hyver qu'il est enfermé.

Quant au temps auquel il faut planter la marcotte, on a déja dit cy-dessus qu'il ne faut pas marcotter si-tôt, en voici la raison. C'est afin de n'être pas obligé de la planter si tôt, & empécher qu'elle ne monte à dard. Car, pour bien faire, il ne faut planter les marcottes, que le plus tard qu'on peut, c'est à dire à la Saint Remi, c'est sans doute la meilleure Saison, parce qu'elles sont pour lors arrosées des pluyes du Ciel qui les fortifient extrémement, & que le changement de terre arreste leur montant, d'où vient que quand on reconnoit qu'une marcotte semble pousser à dard avant l'hyver, il la faut transplanter deux ou trois fois & on resserre par ce moyen son montant : C'est un des plus beaux secrets pour éviter leur avancement dans un temps qu'on ne doit souhaitter que l'occasion de les fortifier.

Pour son arrosement & son aspect, apres qu'elle a été plantée; Il est certain qu'une plante nouvellement levée & mise en terre a besoin d'eau & d'ombre.

C'est

C'eſt pourquoi, il faut arroſer l'œillet auſſi-tôt qu'il a été planté, mais avec moderation & continuer cet arroſement moderé tous les jours, ſi le Ciel ne lui envoye pas le ſien : Il faut auſſi le mettre à l'ombre durant 10. à 12. jours, même 15. s'il n'avoit point de fortes racines & apres qu'il ſera bien répris & bien affermi, ce qui ſera vers le 15. d'Octobre, il faudra l'expoſer au Soleil levant, c'eſt la ſituation la plus favorable. Si vôtre Jardin ne vous permet pas de donner cette place ſans incommodité, mettés vos marcottes ailleurs, mais que ce ſoit en un endroit, où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour. Elles ſeront mal en plein midi.

Vous conſerverés beaucoup mieux vos oëillets ſur des ais élevés par des tretaux qu'à la platte terre, les pluyes d'Autonne s'écoulent plus aiſément, les vers n'entrent point dans les pots, ils ont plus d'air, ils pourriſſent moins & fleuriſſent mieux.

Les Oëillets ainſi plantés & expoſés, il ne s'agit plus que de ſe precautionner contre les méchantes pluyes & contre les gelées.

I. Contre les pluyes qui ſurviennent ſur la fin du mois d'Octobre, leſquelles étans froides, & commençant déja à participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches ſur les fannes des œillets, qui leur cauſent le plus ſouvent la mort. Nous appellons les taches, la gale, le charbon, comme ſi c'eſtoit une eſpece de peſte. Il y en a de differentes couleurs, les unes ſont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant ſur un gris ſale : quoy qu'il en ſoit, elles ſont toutes trois pernicieuſes à l'œillet. Le reméde le plus ſouverain, eſt de nettoyer avec la pointe du canif la feüille qui en eſt atteinte, pour éviter qu'elles n'étendent leur gangrene & ne la communiquent à la tige, ou couper la feüille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'œillet ne contracte cette maladie, il faut ſur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, les priver de l'arroſement du Ciel, en les mettant à couvert avec de la toile cirée, ou ſous un petit toict qui ſera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la reſpiration de l'air, mais qui le preſervera de toutes méchantes influences, & de temps en temps il faudra lui donner l'arroſement artificiel d'une eau qui aura été expoſée au Soleil pendant quelque temps, & on le laiſſera dans cette ſituation juſques à la gelée. Trop d'eau peut aider à la pourriture ou faire monter à dard vos marcottes. Elles ſouffrent aiſément la ſoif en Autonne & en Hyver.

On n'arroſe jamais les œillets, que d'eau qui ait été repoſée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit, neanmoins l'eau de puits fraîchement tirée, qui eſt chaude en hyver, leur eſt bonne quand ils ſont enfermés dans la ſerre.

II. Il faut empêcher que l'œillet, ne ſoit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais auſſi il ne faut pas s'allarmer mal à propos des premieres gelées, qui ne ſont pas dommageables à l'œillet, au contraire elles lui ſont favorables.

CHAP. VII.

En quel temps il faut mettre l'Oëillet dans la Serre.

IL eſt certain. I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'œillet peut ſouffrir durant deux jours une aſſez forte gelée, c'eſt pourquoi *En quel temps il faut mettre l'oeillet dans la Serre.*

pourquoi si l'on voit sur la fin de Novembre, ou au commencement de Decembre que la gelée vienne âpre & piquante, sur tout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire transporter l'œillet dans la serre, car les grands froids le font mourir sauvés l'en absolûment, & si vous n'avés pas de serre, mettés-le en quelque Chambre bien close, ou au pis aller à la cave, si elle n'est point humide. L'Esprit doit faire inventer les moyens, selon la disposition des lieux.

CHAP. VIII.

De qu'elle Maniére l'Oëillet doit être traitté dans la Serre.

IL faut bien prendre garde à la situation de la Serre, & qu'elle soit tellement disposée, que l'air y puisse entrer aisément, quand on le desire & l'empécher aussi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa situation la plus favorable, c'est l'exposition au midy, comme sont ordinairement exposées les orangeries.

Comme les lieux humides sont trés-dommageables à l'œillet, il faut que la serre soit bâtie à rez de terre, & qu'elle ne soit point dans un enfoncement, en sorte que l'œillet puisse prendre de l'humidité, car si une fois la terre est humide, la moisissure s'attachera infailliblement à la plante, & la pourriture en suite.

Il faut donc qu'une serre soit percée de deux croisées & d'une porte au milieu sans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle soit voutée, sinon que le plancher de dessus soit garni de foin, pour empécher la gelée de penetrer dans la serre, que les croisées soyent d'un chassis de verre & garni d'un autre chassis de papier, qu'on puisse lever pour donner de l'air dans la serre au besoin, qu'il y ait des contre-vents aux croisées, une double porte de bois, & un chassis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des nattes pour couvrir les croisées & la porte, ce sera un moyen pour éviter que la gelée ne cause du dommage dans la serre.

Car il faut bien se donner de garde d'y porter le feu, & cela pour plusieurs raisons. *La premiére*, c'est qu'il fait sécher l'œillet. *La seconde*, s'il ne le rend entierément sec, il l'attendrit de telle sorte, que sa perte s'en ensuit. *La troisiéme*, qu'il le fait jaunir. *La quatriéme*, qu'il le fait éfiler. *La cinquiéme*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu*: maladie incurable & pour plusieurs autres raisons, dont on n'experimente que trop bien la verité, lors qu'on se sert du feu pour preserver l'œillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis cy-dessus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empécher qu'une *forte gelée* n'entre dans la serre: on dit, *forte gelée*; car l'œillet souffre facilement les gelées communes, notamment lors qu'il a essayé sur la fin de l'Automne 2. ou 3. jours de froid pour l'endurcir, & le preparer à ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il sera difficilement attaqué, si l'on bouche si bien la porte & les croisées de la serre, que l'air ne puisse pas entrer, & quand ainsi seroit, qu'il y auroit trouvé passage, la gelée qu'il pourra causer ne fera pas grand mal; car à la verité l'œillet s'affoiblira tant soit peu & cette foiblesse continuera durant le dégel, mais par apres

aprés il recouvrera sa premiere vigueur, autant qu'un prisonnier en peut avoir dans sa prison, car il ne faut pas attendre que l'œillet ait une méme disposition, un même vert, une même santé, s'il faut ainsi dire, que s'il n'étoit point enfermé : on voit que son vert pâlit, que sa feüille blanchit, que ses fannes & sa tige s'amolissent, mais tous ces signes d'indisposition n'en presagent point la mort, & de fait une pluye douce du Printemps, le rétablit en son entier, comme on le fera voir cy-aprés. Il ne faut donc point desesperer quand on le verra atteint de ces marques de foiblesse, que lui cause sa prison.

Il y en a qui ont des voutes dans leurs Jardins, lesquelles n'ont d'autre ouverture que la porte, on ne les blâme point, pourveu qu'elles soyent exposées au Soleil, qu'elles n'ayent point de profondeur, qu'elles soyent bâties à rez de terre, en un mot qu'elles ne soyent point sujettes à l'humidité : mais il n'y faut serrer les œillets que le plus tard qu'on peut & quand la gelée sera passée, il faudra les transporter dans une chambre pour les remettre encore dans la voute, si la gelée revient, ce qui seroit embarasser un Fleuriste qui auroit 400. pots d'œillets.

La Serre ainsi disposée & garnie d'ais soutenus par des trétaux, pour y poser les œillets le plus prés de la porte & des fenêtres qu'on pourra, on les placera par dégrez, afin qu'ils participent tous également d'un méme air, & de temps en temps on les visitera, pour voir s'ils n'auront pas besoin d'étre changés de place, & même on leur donnera quelque arrosement, mais seulement dans la necessité & dans la forme cy-aprés préscrite.

On dit dans la necessité, parce qu'il ne faut point donner d'eau à l'œillet dans la serre que le plus tard qu'on peut : I. Parce que c'est à tort qu'on arrose une plante qui n'a pas soif. II. parce que la trop grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. III. Vous feriés monter l'œillet avant son temps. IV. Il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée.

Il ne faut pas aussi, par des raisons opposées, le priver d'eau quand il en a besoin pour rassasier sa soif, pour empécher la sécheresse, pour éviter qu'il ne se flêtrisse, mais en lui donnant de l'eau, il faut que ce soit avec prudence & moderation en la forme qui suit.

Il faudra faire provision de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux & mettre un pot dans chaque terrine, successivement les uns apres les autres, selon le besoin : & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on versera environ une chopine de Paris de cette eau méme, dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblées, puis que les terrines qui pourront contenir environ trois demi septiers de la méme mesure, ne pourront point souffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoi qu'il en soit le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera ni les fannes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire en sorte que l'eau ne gagne point le dessus du pot, afin qu'elle n'y cause point d'humidité, ce qui pourroit faire venir la moisissure.

Il suffira que la racine soit abbreuvée pour communiquer à sa plante l'effet de cet arrosement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'appercevra bien-tôt, par la fermeté de ses feüilles.

Quand on dit qu'il faut ainsi donner de l'eau a l'œillet, on entend qu'il faut si bien prendre son temps, que ce ne soit pas dans un temps de gelée, où à la

à la veille de la gelée ; ce qu'on peut facilement connoître & prevoir, car il faudroit laisser languir l'œillet encore quelque peu de temps plûtôt, que de le faire geler dans un eau nouvellement gelée, qui glaceroit facilement la terre

Quand on dit aussi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été exposée au Soleil, on entend autant qu'il le pourra, & que le Soleil ait quelque ardeur, mais à ce défaut on pourra se servir de l'eau de puits nouvellement tirée, comme il a été dit cy-dessus, parce qu'outre qu'elle n'est pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'hyver.

Il ne sera point encore hors de propos pour la culture de l'œillet, de lui ôter dans la serre les feüilles qui se trouveront séches, parce que comme elles sont plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien aussi faire venir la pourriture, qui est le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Comme les rats font une cruëlle guerre aux œillets quand ils sont dans la serre, un nouveau Curieux s'est servi heureusement du remede suivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire ; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes ou bien il a fait rôtir des noix qu'il a un peu humectées & a poudre les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingredient de sa pâte, qui se compose ainsi ; il faut prendre quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine & de tout faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arsenic, de sublimé corrosif & de musc, on n'a pas à apprehender que les chats en mangent.

CHAP. IX.

Quand on doit sortir l'Oëillet de la serre.

Quand on doit sortir l'Oeillet de la Serre.

C'Est ici qu'il ne faut témoigner ni trop d'impatience ni trop de lenteur, car qui voudroit sortir l'œillet trop-tôt, feroit mal, comme celui qui le sortiroit trop tard, par exemple qui en useroit ainsi dans le mois de Février, il se mettroit au hazard de perdre ses œillets par la rigueur du froid qui continuë encore dans ce mois, ou par la neige, ou par les gréles, ou par la pluye froide. Qui les sortiroit sur la fin d'Avril, il feroit aussi mal, parce que l'œillet languiroit dans la serre, & pousseroit son dard sans profiter.

La meilleure & la veritable saison pour transporter hors de la serre, c'est la semaine de la Passion dans le Carême, pourveu que le temps ne soit point encore disposé à la gelée, & que le Ciel n'envoye point ses mauvaises influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas frequemment dans cette semaine. On peut les sortir plûtôt, pourveu que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui se doit pratiquer ordinairement, lors que les Saisons sont dans leur réglement.

Quoi qu'il en soit il faudra disposer des couvertures, pour mettre l'œillet à couvert en cas de besoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ses rayons, à quoi il faudra bien prendre garde, pour plusieurs raisons. I. Parce que l'œillet qui a long-temps été enfermé, étant fort tendre, venant à être exposé

posé au Soleil, il s'affoibliroit tellement, qu'il seroit fort difficile de le relever de sa foiblesse. II. L'Oëillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robustes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au sortir des lieux où elles étoient enfermées. III. L'Ombre est amie de toutes les plantes & les fortifie. IV. Le Soleil du mois de Mars est quelque-fois si chaud, qu'il desseche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquième raison, est tiré de l'experience.

Il faudroit donc en transportant l'oëillet de la serre, le placer sur des ais mis à l'ombre, & lui donner une couvetture soit paillasson, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baissera, ou se levera à la veuë d'un bon ou mauvais temps, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'œillet à couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluyes froides, de la gréle & du grand vent, qu'on appelle *Gâle de Mars*, qui lui est extremement nuisible, car étant entouré de bons paillassons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puissent faire aucun mal, & si le Ciel veut bien lui donner ses pluyes douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baisser toutes les couvertures du dessus & du bas, & lui faire respirer un air libre en recevant cette celeste rosée, qui lui fera prendre en peu de temps son vert naturel, sa premiére vigueur, son état avant sa prison: mais si le Ciel lui refusoit ses pluyes, il faudra avoir recours à l'arrosement artificiel, car l'œillet sortant de la serre, il faut qu'il soit arrosé du Ciel, ou de la main du Fleuriste, sans y manquer, autrement le grand air, lui causera de grandes incommodités.

Et ainsi apres avoir été exposé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriste qui n'aura point planté ses œillets en la forme qui a été dite cy-dessus, c'est à dire qui ne les aura point mis en Autonne dans une terre à demeurer toute l'année, pourra la Semaine Sainte les transporter dans la terre & en la forme préscrite dans les Chapitres quatre & cinq de ce Traité des Oëillets, en les mettant à l'ombre apres qu'ils auront été transplantés, durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Autonne dans leur terre naturelle à demeurer, seront exposés à l'aspect du Soleil, qui leur est utile & naturel, jusques à ce que ceux qui auront été de nouveau transplantés au Printemps, soyent en état de leur faire compagnie, & d'étre exposés avec eux à un même ou different aspect. Arrachés adroitement toutes les feüilles pourries, si elles quittent d'elles mêmes, coupez-les si elles resistent. Tenés toûjours vos plantes propres.

CHAP. X.

Quel Lieu, quel Aspect & quelle Situation il faut donner à l'Oëillet.

CEtte question est tout à fait d'experience, & plusieurs péchent sur cette matiére par excés ou par défaut. Par excés, en exposant leurs œillets à l'aspect du Midi; Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'ils n'ont point la force de pousser leur dard. L'Oëillet ne veut ni le trop ni le trop peu, il lui faut une mediocrité en toutes choses, & c'est la plante du monde qui demande le plus de régle & de moderation. Quel lieu aspect & situation il faut donner à l'œillet.

En effet le grand Soleil le desseche, l'affoiblit, le rend maigre, en sorte qu'il

qu'il ne peut profiter que par de grands & frequens arrosemens : Par une raison contraire & opposée, l'absence du Soleil le fait, jaunir retarde sa fleur, & la rend trés-petite : Voila les maux que l'excés & le défaut lui causent.

Voici le Lieu, l'Aspect & la Situation qui lui sont favorables.

Pour le Lieu, Premierément le grand air lui est commode, l'œillet qui a été une fois enfermé ne demande plus que des lieux spacieux ; Nous en voyons la difference par ceux qui sont elevés dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la méme largeur que ceux qui sont élevés en plain air ; nous voyons une semblable difference entre ceux qui sont cultivés dans les Jardins des villes, & ceux qui sont élevés dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus souvent en grosseur & en largeur, mais non pas toûjours en beauté. Secondement, les Lieux marecageux, les prairies & les marais qui sont voisins des lieux où ils sont cultivés, ne contribuent pas peu à leur bon succés, d'où vient que les œillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les païs bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu, qu'en France à mesure que nous avançons dans les lieux chauds, les œillets en sont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'Aspect, celui du Soleil lévant depuis six heures du matin jusques à onze, & celui du couchant, depuis trois heures jusques à six ou sept du soir est sans doute le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'est pas si violente, mais le meilleur des deux, c'est le Soleil levant. I. Parce que l'œillet qui a été arrosé le soir précedent ne doit point demeurer si long-temps dans sa bouë. II. D'autant que le Soleil levant est favorable à toutes les plantes, particulierément à l'œillet qu'il recrée visiblement en le faisant monter peu à peu. III. Le Soleil couchant conserve encore quelques restes des grandes ardeurs du midy, ayant échaufé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il se trouve un air frais, qu'il dissipe peu à peu par ses rayons. IV. L'Oëillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraicheur, que par l'arrosement & la rosée, il est bien juste qu'il soit réchaufé par les premiéres visites du Soleil, qui sont douces & benignes.

Monsieur Morin dit pourtant, que l'experience lui a fait connoître, qu'en exposant l'œillet au grand Soleil & l'arrosant soigneusement tous les jours, visiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois : Mais si l'arrosoir de son maître l'oublie un ou deux jours, il est certain qu'il est perdu sans ressource.

La situation de l'œillet doit aussi étre observée:Car il faut éviter de le poser contre des murailles, pour plusieurs raisons. I. L'Oëillet n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne poussera ses marcottes que d'un côté, ou s'il en pousse, elles languiront ou s'étoufferont par le manquement d'air. II. La reverberation du Soleil qui vient de la muraille & donne sur l'œillet, l'endommage notablement & le séche par une ardeur trop violente. III. Cette situation engendre des maladies à l'œillet, *le blanc* particulierément. IV. Les animaux qui en veulent à sa destruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, se servant de la muraille,comme d'une échelle,pour attaquer le pot de l'œillet & s'en rendre bien-tôt les maîtres,comme sont les fourmis,& les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, apres avoir fait leur butin, de se retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraillle, pour s'y cacher durant le jour & recommencer leur ravage durant la nuit ; les limaçons, les chenilles

& les

& les autres animaux ennemis de de cette fleur, se serviront de cette mesme route pour lui faire insulte.

Il faut donc que l'œillet soit mis dans un lieu spacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air suffisamment, qu'il soit exposé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, si on le veut, & posé sur des ais soûtenus par des tretaux de telle maniére que l'air se puisse communiquer au tour de sa tige, & que le Fleuriste puisse faire la ronde à l'entour de ses œillets, qui seront placés par degrés sur les tretaux, afin que les premiers ne puissent point couvrir les seconds, les seconds les troisiémes & ainsi des autres, ni leur ôter la respiration de l'air, la veuë du Soleil, ni la douceur des arrosemens.

CHAP. XI.

Quel doit être l'arrosement de l'Oëillet.

L'Oëillet exposé & disposé ainsi qu'on vient de dire, s'il n'est point favorisé des arrosemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & maniére qu'on va marquer. Quel doit être l'arrosement de l'œillet.

I. Il faut que le pot soit dans une égale situation, en sorte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau se puisse étendre sur le pot, & se communiquer également à toute la plante, & de plus empécher que l'eau ne fluë & ne tombe hors du pot, à quoy il faut bien prendre garde pour trois considerations.

La prémiére, est que la plante est privée de son arrosement, dont elle aura peut étre grand besoin. *La seconde*, c'est que le Fleuriste est obligé pour conserver ses œillets, de redoubler ses peines en donnant un second arrosement. *La troisiéme*, c'est que la graisse & la nourriture du terreau qui est dans le pot, tombe avec l'eau.

II. Si la terre du pot est dessechée, & que par la séchéresse elle se soit détachée du pot, laissant un vuide entr'elle & le pot, il faut absolûment remplir ce vuide par le doigt de la main, en le passant sur la terre autour du dedans du pot, comme elle étoit auparavant, c'est à dire qu'il faut de cette méme terre, qui est dans le pot, boucher les ouvertures que la sechéresse aura faites à l'entour du dedans du pot; pour les mémes raisons qu'à l'article precedent, tirées, du besoin d'un arrosement nouveau pour faire de la graisse & nourriture perduë, parce que l'eau qui sera versée sur le pot fluera par les ouvertures, & passera sans laisser aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra dès le matin tirer de l'eau du puits & la verser dans un tonneau ou bassin qui sera exposé en un lieu où le Soleil donnera le plus, pour étre échauffée par l'ardeur de ses rayons & lui faire perdre son froid naturel, qui est plus grand dans l'Eté que dans une autre saison.

C'est ici qu'il faut examiner l'eau dont on se doit servir pour arroser l'œillet, & les motifs de ceux qui usent d'eau melangée, pensant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premiérement que l'eau des riviéres dans l'Eté est merveilleuse pour deux raisons. *La prémiére*, parce qu'elle est legere.

legere. *La seconde*, parce qu'elle est temperée ayant reçû la chaleur du Soleil, mais comme les Jardins des Fleuristes ne sont pas toûjours situés au voisinage des riviéres, ce leur seroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruisseaux ni des fontaines n'est convenable à l'œillet, qu'entant qu'on l'aura transportée dans des tonneaux & exposée au Soleil pour deux raisons.

La premiére, que cette eau conserve toûjours une certaine crudité, qui ne se dissipera qu'en la separant de son lit.

La seconde, c'est que cette eau retient toûjours son froid par la proximité de sa source, & par la communication d'autres sources, qu'elle trouve dans son chemin : or l'eau trop froide n'est aucunement propre à l'œillet.

C'est la raison pourquoi il ne faut pas se servir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Eté, fondé sur sa crudité & sa trop grande froideur, qui saisit l'œillet dans son alteration & lui cause le même mal, que l'eau nouvellement tirée à ceux qui en boivent, lors qu'ils sont extrémement échauffés dans la sueur, c'est à dire la pleuresie, puis que *le blanc* qui lui surviendra infailliblement, ou la pourriture, ou la gâle par cette eau froide, est à l'œillet ce que la pleuresie est à l'homme.

L'eau bourbeuse n'est pas moins pernicieuse, parce qu'elle laisse avec elle ses égouts, dont elle n'est point purifiée : l'eau puante est à eviter parce qu'elle engendrera la corruption à l'œillet.

Les eaux minerales & les souffrées qui se rencontrent quelques fois dans quelques veines de terre, sont à rejetter comme mortelles à l'œillet.

L'eau tiede mise sur le feu est pire que toutes les autres, soit durant l'Esté, soit durant l'hyver, d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'œillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'œillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée dés le matin au Soleil & versée sur le pot avec l'arrosoir prudemment & dans le temps.

I. Avec l'arrosoir de fer blanc afin que l'eau s'imbibe plus facilement & que la terre ne s'endurcisse point par la violence de l'arrosement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra consulter les besoins de l'œillet, en ne lui refusant pas ce qui lui est necessaire, mais aussi en ne lui donnant pas ce dont il se peut passer ; & de fait si les pluyes sont frequentes & abondantes, c'est en vain qu'on l'arrose : mais s'il en est privé, il faut quand on voit sa terre commencer à se dessecher, l'arroser tous les jours sans y manquer, mais peu pour l'entretenir toûjours dans une humidité égale ; suffisamment pourtant enforte qu'il n'en puisse pas souffrir, c'est la prudence qui en fera le reglement.

III. Le temps, parce qu'il ne faut arroser l'œillet que sur le soir, environ le Soleil couché, autrement qui l'arroseroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arrosement, par ce que le Soleil dessécheroit incontinent la terre, c'est qu'il lui feroit venir des taches trés pernicieuses & feroit secher ses feüilles & peut étre sa tige : Qui voudroit aussi l'arroser le matin avant le Soleil levé, outre que le Fleuriste seroit fatigué de se lever si matin, le Soleil venant à darder ses rayons sur les feüilles qui se trouveront encore moüillées, il les sécheroit pareillement, & de plus ce seroit le priver des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de se rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a sentie pendant le jour.

En

En l'arrosant il faudra autant qu'on pourra épargner ses feüilles, mais il ne faut pas en cela se gêner trop.

Il y en a plusieurs qui se servent de la façon avec laquelle on arrose les œillets dans la serre, en se servant de petites terrines de terre & laissant les pots dans les terrines durant l'Eté, y versant de jour à autre de l'eau suffisamment pour arroser la plante, mais cette methode n'est point tant à approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il seroit à aprehender que l'œillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluyes, l'œillet prendroit un double arrosement, & la pluye venant à remplir les terrines, ce seroit laisser toûjours l'œillet dans le bourbier.

Et par ces raisons on ne peut approuver le dessein de ceux qui se servent d'eau melangée pour arroser leurs œillets, comme d'eau détrempée de fiente de pigeon, ou de bois servant à teindre, ou de crotin de Cheval, ou de fiente de vache, si non en la maniére qui sera dite cy-apres. I. Parce que la fiente de pigeon est trop chaude pour l'œillet, & quoi que detrempée dans l'eau elle ne laissera pas de faire venir le blanc à l'œillet. II. Parce que le bois à teindre ne pourra point contribuer à son avancement, ni à sa beauté. III. Le crotin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'est propre qu'aux plantes qui ne peuvent étre élevées que trés difficilement dans les païs froids & moderés, comme les Tubereuses, les Narcisses de Constantinople & autres plantes de cette nature qui sont cultivees dans les susdits pays froids ou moderés. L'Oëillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui est point favorable, qu'entant qu'on s'en sert rarement & prudemment : *Rarement*, Parce qu'on n'en doit user que 2. ou 3. fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'ont doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délaier dans le tonneau avec l'eau dont il sera rempli, & sur tout ne donner l'arrosement ainsi composé, que dans un temps de grande sechéresse & durant l'Eté, & en voici les raisons.

I. La fiente de vache de soi est trop froide pour l'œillet, & qui voudroit s'en servir frequemment empécheroit le progres de l'œillet, en refroidissant sa terre.

II. Elle conserveroit trop long temps l'humidité à l'œillet.

III. Elle feroit une espece coëne sur le pot, la quelle avec le temps pourroit bien causer la pourriture au pied de l'œillet.

IV. Elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'œillet, & le feroit crever dans son bouton.

V. C'est que cette eau ainsi mélangée de fiente de vache, n'est utile que pour donner quelque rafraîchissement à l'œillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Eté, se servir pour arroser ses œillets d'une eau melangée avec de la fiente de vache, il ne fera point mal, au contraire il fera tres bien pourveu que ce ne soit que deux ou trois fois au plus & dans l'Eté.

Un celébre Curieux, donne succintement des preceptes trés utiles pour l'arrosement de l'œillet & des marcotes. Il dit qu'à proportion que vos marcotes se fortifient, il faut les arroser plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner à boire.

Quand le dard ou montant (c'est la même chose) commence à monter, & que

que l'œillet va travailler à ses fleurs, c'est alors qu'il faut, le visiter soigneusement pour prendre garde à tous ses besoins.

Ne lui ménagés point l'eau, une plante ne travaille point dans la sechéresse.

Prenés bien vôtre temps dans quelques jours fort chauds pour arroser vos œillets avec de l'eau dans laquelle vous aurés mis détremper de la fiente de vache: cet arrosement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pousser le dard & leur sert jusqu'à la fleurison, à moins qu'un chaud excessif ne vous permît de donner un pareil arrosement quand le bouton grossit, ce qui feroit encore merveille.

CHAP. XII.

Comme il faut cultiver l'Oëillet à mesure qu'il pousse son Dard.

Pour cultiver l'œillet à mesure qu'il pousse son Dard.

IL faut ici avertir le Fleuriste de faire provision de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour soûtenir la tige de l'œillet.

Le bois de ces baguettes, doit être, autant qu'on le peut, choisi sur les buissons de coudre ou noisetier, parce que ce bois est extrémement droit, moileux, d'une belle longueur, sans nœuds, en un mot d'un beau blanc sous son écorce, digne de servir d'appui à une plante aussi curieuse que l'œillet. Ce n'est pas que plusieurs ne se servent de druneau, de la pruine ou semblable bois, mais le druneau se plie au Soleil: la pruine se séche trop-tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette sera de la grosseur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds sans écorce, c'est à dire qu'il faudra ôter la pelûre du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'œillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement, elle sera pointuë par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine. Car qui ne voudroit point la faire pointue par le bout, il pourroit bien se mettre au hazard de déraciner l'œillet, en détachant les fibres de son pied, & même pour mieux éviter cet accident, il faudra ficher la baguette à la distance d'un travers de doigt de la tige de l'œillet & l'enfoncer jusqu'au fond du pot, afin qu'elle puisse mieux resister au vent, car si elle n'avoit point de resistance, il se pourroit bien faire que la baguette venant à être renversée par le vent, le dard de l'œillet qui est attaché à la baguette, pourroit bien se rompre.

Ceux qui voudront être les plus prévoyans commenceront dés le mois de Mars à faire couper ces baguettes, & apres en avoir ôté la pelûre, ils en feront plusieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & en suite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire sécher, ni plus ni moins qu'on fait les cerises, les raisins & autres fruits, cet expedient est pour éviter qu'elles ne coffinent au Soleil.

Quand l'œillet commencera à pousser son dard, il faudra en même temps ficher la baguette dans le pot, & à mesure qu'il montera l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc, l'un & l'autre sont bons; le fil pourveu qu'il soit gros & de chanvre: Le jonc, c'est à dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'œillet un fil ou un jonc jusques au dernier nœud du maître bouton; j'appelle maître bouton, celui qui

fleurit

fleurit le premier & qui eſt au plus haut du dard, & comme il y a bien ſouvent dans un méme pot pluſieurs marcotes provenant d'un meme pied, qui montent à dard, ſi on veut bien les laiſſer monter & ne les pas châtrer, comme on dira cy-apres, il faudra auſſi donner à châque dard une baguette & les arréter comme deſſus, & ſi la pluſpart des marcottes ont monté, & qu'il s'en trouve juſqu'à 4. ou 5. on pourroit bien ſe ſervir de ces baguettes, pour en faire comme de petites cages, qui ſoûtiennent les montans de l'œillet.

On entre dans le détail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un œillet à une méme & ſeule baguette & qui en font comme un fagot, de changer de methode,& en voici les raiſons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empéchent les marcottes de profirer. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & ſuperflus. IV. Ce n'eſt point tenir l'œillet dans une ſi grande propreté qu'il demande.

Pour paſſer plus outre, Quand le Curieux verra l'œillet pouſſer de toutes parts des montans & qu'il ne laiſſera point de ſucceſſeurs, on entend, des marcottes, puis que celles qu'il aura pouſſé ſeront montées à dard, il faudra en diligence châtrer les marcottes, autant qu'on le trouvera à propos, en coupant le dard au ſecond nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets : Le prémier que l'œillet puiſſe produire de nouvelles marcottes;Le ſecond que celles qui paroiſſent ordinairement pouſſer ſur le pied, puiſſent profiter, & qu'elles rempliſſent la place de celles qui auront monté, joint qu'il ſera trés avantageux au maître dard d'en uſer ainſi, puis qu'il deviendra plus gros & mieux nourri & donnera par conſequent une plus groſſe fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de ſa ſubſtance & l'affoibliroient en ſorte que la fleur n'en deviendroit pas ſi groſſe ni ſi large.

On explique ceci en détail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on ſe ſert du mot de châtrer, il ne faut pas le croire impropre & indecent : impropre, parce que c'eſt *châtrer un Oëillet*, que d'empécher ſa production : Indecent, parce qu'on s'en ſert pour les autres plantes, comme les girofliers, les melons & autres qui n'ont point les qualités de l'œillet.

II. Châtrer l'œillet, c'eſt à dire couper ſes marcottes, lors qu'elles montent à dard dans le ſecond nœud le plus voiſin du pied de l'œillet.

III. On dit qu'il faut ainſi châtrer l'œillet, pour faire pouſſer plus aiſément les petites marcotes qui paroiſſent au pied de l'œillet : car s'il y a pluſieurs marcottes au pied, dont quelques unes ſoyent montées & que les autres paroiſſent ne pas pouſſer à dard,il faudra bien ſe garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte ſeve; ſi au contraire toutes les marcottes montent, & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'eſt qu'il ne reſtera au Curieux qu'un pied ſans marcotte au lieu que s'il avoit pourveu à faire cette diſſection en temps & lieu, il auroit donné lieu à l'œillet de pouſſer de petites marcottes dans ſes nœuds ſoit au pied, ſoit dans les marcotes ainſi châtrées, qui pouſſent bien ſouvent de nouveaux rejettons.

Quand l'œillet aura ainſi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne ſera plus queſtion que de lui ôter les feüilles,que la chaleur du Soleil aura ſéchées, & en

ſuite

suite lui donner un petit labour, lors qu'il commencera à pousser son bouton, en la forme cy-apres.

Il faudra avec un petit morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un poûce, d'une mediocre épaisseur, gratter la terre du pot de la profondeur de deux poûces dans toute l'étenduë du pot, sans pourrant approcher plus prés du pied de la plante que de deux poûces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera à quoi sert ce labour ? On répond qu'il contribuë notablement à fortifier la plante de l'œillet, & à rendre sa fleur plus grosse & plus large. I. Parce qu'il donne de nouvelles forces à sa racine, qui étoit resserrée par la dureté de la terre. II. Il rend sa terre plus legere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pousser plûtôt le bouton & lui fait prendre une forme plus propre pour éclorre une belle fleur. V. Cela est fondé sur l'experience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terrau qui étoit sur le pot avec la terre, il faudra mettre au dessus du pot de nouveau terrau de cheval bien pourri & reduit en terre, lui donner aussi-tôt un arrosement, pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot, étant fort leger, & en méme tems pour le lier par le moyen de cet arrosement avec la terre du pot.

Et si les arrosemens & les pluyes avoient fait tellement diminuer la terre, qu'elle fut affaissée jusques au dessous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la méme terre, dont il aura eté rempli en plantant l'œillet, jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terrau de cheval, qu'il faudra arroser, comme dit est, sans pourtaut enfoüir l'œillet.

Si vous observés bien tout ce qui vient d'étre dit, vous aurés assurément de belles fleurs, pourveu que vous ôtiés aussi à l'œillet les boutons supetflus, comme on dira au chapitre suivant.

CHAP. XIII.

Qu'on doit ôter à l'Oeillet les boutons superflus.

Qu'on doit ôter à l'œillet les boutons superflus.

C'Est en vain se donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'Oeillet, & tâcher de lui faire porter une belle fleur, si vous lui laissés tous ses boutons, c'est aussi en vain esperer d'en avoir satisfaction, si vous lui en ôtés plus que de raison. Car d'une part vous le ferés venir trop petit, & d'une autre vous le ferés fendre dans son bouton : Il faut donc remedier à ces deux extremités & dire, qu'il ne faut point trop laisser de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laisser trop, parce que c'est alterer le maître bouton, par la raison que le dard, qui lui donne la seve, la partage avec tous les autres boutons, auxquels il la communique, & lui diminue par consequent sa vigueur, au point que sa fleur n'en sera point si grosse; comme par exemple ceux qui laissent croitre des boutons dans tous les nœuds de l'œillet, depuis le bas de sa tige jusques à son sommet, font tres mal, & s'apercoivent visiblement du tort qu'ils font à la fleur: Ceux qui laissent deux boutons sur la méme queüe de l'œillet, [qu'on apelle en Picardie, *Dardille*] se trompent encore dans leur attente, parce qu'ils se nuisent tous deux ensemble, en se dérobant l'un à l'autre par leur voisinage une seve, qui n'est sufisante que pour un. Ceux qui laissent pousser dans

dans un méme nœud deux queües, qui portent châcune un bouton se portent préjudice pareillement, quoi qu'elles poussent de differens côtés, pour les mémes raisons que dessus.

On ne sçauroit comprendre quels sont les motifs de ceux qui en usent ainsi, si ce n'est qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, Au lieu qu'un veritable Curieux ne s'attache qu'à faire réüssir le maître bouton, qui doit faire seul l'ornement de toute la plante par sa grosseur & largeur, & ne se met en peine des suivantes, qu'entant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter, car comme c'est alterer le maître bouton, lui en laissant trop, parce que la seve est dispersée, c'est aussi lui donner trop de seve, & l'obliger à crever en lui en laissant trop peu: Ceux la donc qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur châque montant de l'œillet, se mettent au hazard de ne pas joüir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclorre l'objet de leur esperance, puis qu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il est bien dificile que leur maître bouton ne creve par trop de seve, & d'ailleurs pourquoi se sevrer volontairement des fleurs, quand elles ne sont pas nuisibles à l'œillet? On ne le cultive pas seulement pour voir son vert & ses fanes, mais aussi pour admirer ses fleurs, c'est le but du Fleuriste, c'est le sujet de ses soins.

Il y a pourtant de certains œillets auxquels il seroit bon de ne laisser que deux boutons, mais ils sont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour servir d'exemple à tous.

Le mieux est, d'ôter les boutons qui poussent dans le premier & second nœud du dard, plus prés du pied, pourveu qu'il reste encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous poussé des boutons & de ne laisser sur châque queüe ou dardille qu'un seul bouton, & il est bon d'ôter les boutons, qui se trouvent trop proches voisins du maître bouton, afin qu'ils ne lui disputent point la seve.

Il ne faudra donc laisser sur châque dard que quatre boutons, si ce n'est que l'œillet fut sujet ou à crever ou à devenir trop petit, l'experience le fera connoître, & suivant les connoissances qu'on en aura, il faudra laisser plus ou moins de boutons.

Voila ce que dit fort au long l'Autheur du nouveau traité des œillets; un autre Curieux en parle plus succinctement & voici ce qu'il enseigne.

Cassés ou coupés à un nœud prés du pied les marcottes qui montent.

Ne laissés qu'un dard au pot, dont vous voulés avoir de beaux œillets.

Mettés à ce dard une baguette de coudre ou noisetier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiser la baguette par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines, piqués la à deux ou trois doigts du pied, il n'en sera pas si fort ébranlé.

Liés vôtre dard à vôtre baguette & à châque nœud du dard, crainte qu'il ne casse en poussant, & pour ne vous pas tant assujettir, ne commencés à le lier que lors qu'il est un peu grand.

Si vôtre pot à trop de marcottes & que vous jugiés qu'en lui ôtant les petites, vous ne ferés pas monter les autres, vous lui feres plaisir de le décharger, & ses fleurs en seront incomparablement plus belles.

A moins qu'un œillet ne soit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il sufit de laisser trois boutons sur le dard: Il faut artêter les autres dardilles dés quelles naissent.

Si

Si vôtre œillet peut soufrir méme que vous ne lui laissiés qu'un bouton, & que cela contribue à la plus grande beauté de sa fleur, faites-le. La premiere fleur étant toûjours la plus large, elle est l'unique esperance du Curieux, il neglige la reste.

C'est à l'égard des pots que l'on destine au theatre qu'il en parle ainsi, on n'en sçauroit trop pousser la fleur, pour les autres, laissés leur plus d'un dard ; mais jamais plus de 3. ou 4. fleurs sur châque dard.

Otés avec exactitude les boutons qui viennent autour des boutons que vous souhaittés qui fleurissent, ils se mangent les uns les autres. Il leur faut de la distance pour profiter.

On peut aider quelques boutons à fleurir, il y en a qui grossissent en forme de culs d'artichaux, courts & gros seulement prés de la queüe ou dardille & menus à la pointe, il faut lier ceux-là avec du fil, ils se remplissent du bout & s'alongent mieux.

Tout Oeillet qui menace de crever doit étre lié. Ce n'est pas que la ligature l'en empéche toûjours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le secours d'ouvrir un peu le bout de l'écosse de tous côtés est tres bon.

Lors que vous avés une belle esperance d'un tres gros bouton, & que vous craignés par le tems qu'il lui faut pour fleurir entierement, que le Soleil ne le brûle, ou que les pluyes ne le pourrissent, couvrés sa fleur avec le dessus d'une boëtte ordinaire à confiture, sur le bord de laquelle vous faites un trou avec un fer rouge, vous passés ce dessus de boëtte par le haut de la baguette à laquelle le dard est lié, & avec un petit coin de bois que vous fichés dans le trou au dessus de la boëtte, vous l'arrêtés contre la baguette, juste sur vôtre fleur, qui ainsi en est couverte. Il n'y a que vos tres gros & beaux boutons qui meritent ce soin, sans lequel plusieurs fleurs sont gâtées avant que de fleurir.

A mesure que vos œillets fleurissent beaux, arrangés en la fleur en la peignant ou refendant ; mettés y le Carton, si elle en a besoin & placés son pot sur vôtre theatre. On n'y doit jamais mettre un œillet sans l'avoir accommodé, il y a de la difference, d'un qui est ajusté, à un qui ne l'est pas, comme du blanc au noir.

Arrangés vos fleurs suivant leurs couleurs, un mélange entendu est un tres grand agrément.

Il faut arroser les pots qui sont sur le theatre un peu plus souvent que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus legerement. L'eau conserve la fleur plus longtems.

CHAP. XIV.

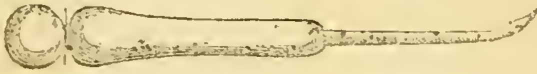
Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.

Comme on doit aider l'œillet pour le faire fleurir.

QUand vous verrés le bouton de l'œillet également *gros* & *long*, vous pouvés esperer une belle fleur, si l'espece de l'œillet est belle, & pour cet éfet gardés vous bien de toucher à ce bouton, qui n'a pas besoin de la main du Fleuriste, mais laissés-le éclorre sans impatience. Si au contraire le bouton est *gros & court*, defiés vous en, car il se fendra certainement : il en sera de même s'il n'est point égal dans sa grosseur & dans sa longueur.

Or

Or pour éviter la disgrace qui en pourroit arriver, il faudra se servir de gros fil de chanvre, dont on se sert pour lier le montant de l'œillet à la baguette, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de sa cosse, sans le trop serrer, parce que cela l empécheroit de fleurir, & sans le serrer trop peu, parce que vous ne l'empécheriés point de crever, vous disposerés tellement vôtre fil sur la cosse, qu'elle ne puisse se fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirés la côte avec la pointe d'une épingle ou d'une aiguille, ou d'un instrument propre à cela comme on en dépeint ici la figure,



Et vous la fendrés également dans toutes ses jointures jusques au fil, pour donner jour à la fleur afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'une côte de feve, ou un anneau de saule, (comme pratique Monsieur le grand & fameux *Fleuriste* Prevôt,) lequel venant à se secher soûtient également son peinturé feüillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent &c. pour reparer le manquement, auquel toute son industrie n'a pû remedier.

Il y a quelques Fleuristes qui mettent l'œillet à l'ombre, lors qu'il commence à sortir de son bouton & n'attendent point que sa fleur soit écloſe, pretendant qu'ainsi il fleurit avec plus de facilité & de beauté, mais comme les marcottes languissent étans trop longtems à l'ombre, il est mieux de ne laisser fleurir les œillets, que dans leur situation & leur exposition depuis le mois de Mars. Les rosées font, qu'il fleurit plus promptement; que le blanc de l'œillet en devient plus grand; & que les marcottes n en soufrent pas: On a pourtant vû de bons efets de les avoir exposés à l'ombre.

Quand l'œillet sera entierement épanouï & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feüilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriste pourra supléer à ces manquemens, en disposant tellement ses feüilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang, & meme pour donner plus de largeur à la fleur, il pourra plier les extremités de la Côte, cela donne moyen à l'œillet d'etendre ses feüilles sur la Cosse, ainsi pliée par ses bouts, comme sur une rondache: on apelle cette faç on de traiter l'œillet, *l'Ajuster*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a de certains œillets qui ayans les feüilles extremement tendres & delicates, les renversent, comme *le Grand Chambellan*, *le Charmant de nos jours*, *le Morillon de la Croix*, *le beau Cramoisy* & autres semblables, ce seroit perdre la beauté de ces œillets qui sont tres-rares, si on ne soûtenoit pas les feüilles qui se renversent, il faudra donc à cet éfet mettre derriere la fleur de l'œillet, un petit carton, de figure ronde, moins grand que la fleur de l'œillet, qui paroitra peu, mais qui lui servira d'apui & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuse. Il faudra en user de méme quand l'œillet aura cossé, afin que le carton suplée au defaut de la cosse, dans l'endroit qui se trouvera crevé.

CHAP. XV.

Comment il faut garentir l'Oeillet des insectes qui l'endommagent.

Commēt il faut garentir l'Oeillet des insectes qui l'endommagent.

TRois sortes d'insectes attaquent l'Oeillet pour le détruire, *le puceron*, qu'on apelle *poux vert*, la *Chenille verte* & *le perce oreille*.

Le Puceron ne peut faire aucun mal tout seul à l'œillet, parce qu'il est si petit & si facile à contenter, qu'il ne peut point dérober beaucoup de seve à l'œillet, mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant à lui faire incessamment la guerre, assemble tous ses camarades en troupe pour l'aissaillir, & le terracer en lui succant la seve, qui fait sa force & sa vigueur: on en voit quelquefois une quantité prodigieuse attachée à la plante de l'œillet, & par une espece de finesse, se cacher sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit & butiner l'œillet. Ce butin consiste à prendre la seve de l'œillet, ce qui l'empéche de profiter.

En éfet si le Fleuriste, n'a pas le soin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir & le daid devenir sec.

Pour s'appercevoir quand elle en sera attaquée, il n'y aura qu'à remarquer certaines petites tâches blanches en forme de points sur les feüilles, qui sont comme les repaires de ces petites bêtes, cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point aprehender de les écraser avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect, on l'ôte aussi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluyes ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire à plusieurs fois, il sera necessaire au matin au Soleil levant, d'aller à la découverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera assemblés tous ensemble sous les feüilles de l'œillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'addressent particulierement aux violets & aux plus delicats, ne voulant pas trouver de resistance.

La chenille verte fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'œillet, car elle ne succe pas seulement la seve, mais elle le ronge, & coupe le montant, & pour se mettre mieux à couvert de la recherche du Fleuriste, elle se cache ordinairement de jour sous le cordon du pot, croyant y trouver un abry, ou du moins échaper à ses yeux; mais la malheureuse ne prend pas garde, qu'en laissant une espece de mousse blanche dans le nœud de l'œillet qui est un signal infaillible de sa presence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin sous le cordon du pot ou quelquefois sous l'œillet meme, quelquefois aussi on la pourra trouver cachée dans cette mousse, qu'il faudra soigneusement ôter avec les doigts: car c'est encore une espece de repaire, qui pourroit bien donner naissance à de semblables animaux, & il semble quelquefois que vous trouviés du crachat sur les fanes de vos œillets, c'est une mousse dont se couvre cet insecte, dont la bave deséche les marcottes.

Le Perce-oreille est l'ennemi capital & declaré de l'œillet, parce qu'il l'ataque de toutes parts, dans son montant, dans son bouton, dans sa fleur: Dans son montant en rongeant l'écorce; Dans son bouton en s'y faisant ouverture, avant que sa fleur soit eclose; Dans sa fleur, en coupant la racine de ses feüilles, qui faisoient

faisoient sa beauté, & dont elle se trouve depoüillée au soleil levant.

Pour éviter le mal que cet insecte peut causer à l'oeillet, il faut avoir soin de placer les tretaux sur lesquels les ais qui soûtiennent les pots sont posés, dans un lieu fort net, sans herbe, eloigné du buis & des autres plantes qui pourroient luy servir de refuge & d'azile; & si par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit descendre les pots de leur place, découvrir le lieu où elles se retirent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque chose d'infect, mais avec de l'eau bouillante, ou une pierre, ou le plat d'une béche; il se prend avec des petits cornets de papier, de carte ou de drap qu'on fiche le soir sur le bout de petits bâtons & qu'on visite le lendemain matin: Mais pour les exterminer il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, car s'y amassant tous en troupe, il sera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres insectes qui font la guerre à l'oeillet, comme une espece *d'araignés verte* & venimeuse, *le limaçon*, la *fourmi* & une espece de *Chenilles blanches*.

L'Aragnée verte, environ le commencement de l'Autonne, se iette sur le feüillage de l'oeillet, où elle file une toile dont elle se couvre, sous laquelle elle fait le guet pour surprendre les petits moucherons qui viennent succer la rosée & le miel de nostre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte replie ses feüilles & les referme autant qu'elle peut, mais en vain, si bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyés jaunir petit à petit & abandonner toutes les feüilles qui sont infectées de ce venin, qui se fanent & fletrissent en bien peu de temps.

Or ce seroit peu si cette malicieuse bête arrêtoit là ses entreprises, & n'inventoit point d'autres ruses: En ce tems-là l'œillet commençant à grener, il arrive que ce larron domestique perce & fait ouverture dans sa cosse, où imperceptiblement, & en secret il dérobe le thresor que la nature y cachoit, si bien que le Fleuriste venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien, sans qu'on puisse decouvrir le voleur qui est dans la cosse, si on n'y regarde de bien prés.

Qui voudra éviter cet accident, qu'il veille à surprendre l'animal qui en est cause, car ayant découvert le mal, on y a trouvé le remede, puis que trouver cet ennemi, c'est le vrai moyen de le vaincre.

Le Limaçon assés frequent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montans de l'œillet les coupe en deux, & aprés avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne cessant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'œillet, où il s'est une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'œillets, mettés du miel dans un gobelet, posé prés de vos pots, elles iront toutes au miel & laisseront les fleurs.

La chenille est seule, mais elle ne laisse pas de faire un grand dégât, qui est d'autant plus dangereux, que la cause en est presque inconnue aux plus clairs voyans, car se retirant de jour sous le pot de l'œillet, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit seulement elle se met en campagne, & va à la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent à se developer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien souvent pour y succer à plaisir & piller le petit magazin des graines que la nature y prepare, si bien que vous ne voyés jamais une fleur d'œillet en sa perfection, mais les unes à demi mangées & les autres entierement perdues.

Le remede à ce mal, est de surprendre cet animal & lui faire son procés.

CHAP. XVI.

En quel lieu l'œillet doit être mis quand il est fleuri & sur tout qu'il le faut preserver du perce oreille & de la fourmi.

Preserver l'œillet du perce oreille & de la fourmi.

LA pluye, le Soleil, le grand arrosement, le perce oreille, & la fourmi blessent l'œillet dans sa fleur & en ternissent l'éclat.

La pluye : Il est certain que l'eau qui tombe sur la fleur de l'œillet le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

Le Soleil, ne fait pas moins de mal à sa fleur, parce qu'il desseche tellement la terre, que sa fleur se desseche aussi.

Le grand arrosement, le fait passer en un instant, sur tout lors qu'il est sur sa fin.

La fourmi ronge sa fleur & le perce dans ses feüilles; On a dit cy-dessus comme il l'en faut garantir.

Le perce-oreille est le plus cruel de tous, parce que comme il a eté dit, il mange sa fleur ou du moins il coupe ses feüilles dans leur racine, en sorte qu'elles tombent, &c.

Le moyen de preserver l'œillet de tous ces accidens, c'est de faire faire un toict, soit de paillassons, soit de bois dans un lieu ou le Soleil n'envoye point ses rayons, ou du moins les plus ardens, c'est à dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourveu que ce soit au levant ou au couchant, il ne causeroit aucun mal, & ensuite disposer des tretaux pour y poser des ais à la distance de 4 doigts de la muraille, & y placer l'œillet fleuri, comme sur un amphiteatre, afin que ses fleurs en puissent mieux paroître.

On met une distance de 4 doigts de la muraille, afin que la fourmi & le perce oreille n'y puissent monter, mais comme elles pourroient bien se servir du tretau, comme d'une échelle, pour attaquer l'œillet dans sa fleur, le Fleuriste aura soin avant que de placer les œillets fleuris, de poser les pieds des tretaux dans de petits plataux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toûjours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oseront se mettre a la nage pour butiner l'œillet.

Il y a un autre expedient, pour garentir l'œillet de leurs insultes, avec plus de facilité, c'est qu'il faut mettre de la glu mélée avec de l'huile à brûler, au haut de chaque tretau, aprés l'avoir étendue sur de petits parchemins de la largeur de 2 ou 3 doigts, & de tems en tems il faut rafraichir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainsi ces petites bêtes se prennent.

Si par hazard, quelques unes restoient cachees, soit dans le pot de l'œillet, soit dans les ais, soit dans le dessus des tretaux, ou bien qu'elles ayent volé, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des aîles, il faudra mettre au bout des baguettes des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a eté dit ci-devant, ou de petites cartes, en forme de capuce, ou de l'étofe en la méme forme, ou plusieurs brins de balay mis ensemble, en differens endroits sur les ais qui soûtiennent les pots, & le matin le Curieux, ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachés.

Il ne faut donner d'arrosement à l'œillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront besoin, pour ne point languir, car l'œillet n'en a point besoin pour sa fleur,

fleur, il n'y a que les rejettons qui en demandent, mais aussi-tôt que la premiere fleur est passée, qui est toûjours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant a l'œillet, & le porter au lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

CHAP. XVII.

De la graine de l'œillet, du tems qu'il la faut semer & de son plan.

Du tems qu'il faut semer la graine de l'œillet.

POur faire gréner l'œillet. il faut 1. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre, où il étoit pendant sa fleur, au Soleil du midy, car la cosse de l'œillet secheroit, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais, pour en prendre un brûlant, c'est pourquoi aprés sa premiere fleur passée, il faudra le placer dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri, si ce n'est qu'on voulût le marcotter, pendant le tems qu'il est à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & 4 ou 5. jours aprés le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

2. Aprés qu'il aura demeuré quelque tems en cette situation, pour soufrir peu à peu la chaleur du Soleil il faudra vers le 8. de Septembre, l'exposer au Soleil du midi & l arroser frequemment pour l'obliger à gréner plus facilement, parceque le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut ceüillir que quand elle est bien meure. Ceux qu'on tient a couvert ne portent point de graine.

3. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garentir sa cosse des pluyes frequentes, qui pourront arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroient, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau, qui penétre par aprés le vase où la graine est resserrée, & la corrompt par ses aproches.

4. Il faut faire choix de ceux qui sont plus feconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des œillets*, parce que cet œillet graine extremement & reüssit admirablement dans ses productions ayant donné *le Nompareil, L'Ateste & le Medor*, qui sont des œillets tres-rares.

5. La saison la plus ordinaire de ceüillir la graine de l'œillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, selon la disposition des tems.

Quand on aura cueïlli la graine, il faudra mettre châque espece dans un papier separé, pour les distinguer par écrit, aprés avoir laissé sécher cette graine sufisamment, en sorte que l humidité ne puisse point l'a corrompre, & semer chaque sorte de graine, aussi separément dans des terrines, donnant à chacune une marque chifrée, pour connoître les especes qui reüssissent & les separer de celles qui dégénerent.

La saison pour semer l'œillet, est differemment observée; Les uns le sement en Automne, les autres au printems.

Les premiers, au nombre desquels est l'Autheur du livre qui a pour titre la connoissance

noissance & culture parfaite des tulipes rares, des Anemones, des œillets fins &c. veut qu'on cueille la graine quand elle est bien meure, & qu'on la seme aussi-tôt sur couche, ou sur terre bien fumée & bien disposée, ayant soin de l'arroser, il dit qu'elle pousse son plan assez tôt, & assez vigoureusement pour être replanté dans l'Autonne & produire sa fleur l'année d'aprés, & que les paresseux qui attendent au Printemps suivant à la semer, y perdent une année.

Mais l'Autheur du traité des œillets, n'est pas de ce sentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point aussi assez de force, pour pousser un beau rejetton, qui languira durant l'hyver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puisse répondre à l'attente du Fleuriste, l'a raison, qu'il aporte, c'est, dit-il, qu'il faut laisser meurir la graine, sans vouloir la semer, aussi-tôt qu'elle a été cüeillie: Il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui aprés avoir demeuré dans le cabinet du Fleuriste, poussent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, si elles avoient été mises en terre annuellement.

Son avis est qu'il faut semer au printems, non pas en Fevrier, comme font quelques uns, mais dans la semaine sainte à cause de la pleine Lune, s'en étant toûjours bien trouvé.

La façon de semer les œillets, c'est de remplir les terrines dont on voudra se servir, de terre composée moitié de terrau de Cheval, & moitié de terre de marais ou de sable noir, mais seulement jusqu'au cordon de la terrine, & en suite répandre la graine sur la terre & l'affaisser avec le plat de la main, puis aprés remettre de la même terre jusqu'au milieu du cordon de la terrine, & le restant jusques à rez du bord, de terrau de cheval, & aprés avoir donné un arrosement considerable sur la terrine, l'exposer au Soleil, pour faire pousser la graine.

Le tems de mettre le plan de l'œillet en terre, c'est ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août, aprés la premiere pluye qui surviendra, & il faut bien se garder de le faire durant la secheresse, car le plan ne reprendroit point, quelque arrosement qu'on pût donner; au lieu que si vous attendés la pluye, & si vous le couvrés durant 7 ou 8. jours de quelque toile cirée ou de paillasson, pour le mettre à l'abry de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les giroflieis, vous lui donnerés vigueur par l'humidité qui se trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arrosement que vous lui donnerés de tems en tems, au point qu'il ne flétrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

CHAP. XVIII.

Des Maladies de l'Oeillet.

Des Maladies de l'Oeillet. OUtre les maladies des œillets, desquelles il a déja été parlé cy-devant, les plus ordinaires sont *le blanc*, *la pourriture*, *& la gale*.

Le blanc est une espece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'œillet, & dont peu à peu comme une peste, elle gagne le cœur, en sorte que la mort s'en ensuit, quelque diligence que vous puissiés apporter à couper ses fanes, ce venin est si mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extremité des fanes il ne laisseroit pas de causer les mémes ravages, que s'il s'en étoit attaqué d'abord au corps

corps de la plante, c'est ce qui fait croire à tous les Curieux, que c'est une maladie interne qui vient de la racine, & qui se communique par aprés au reste de la plante.

La cause de cette maladie, vient de la trop grande secheresse, d'une mauvaise exposition de l'œillet, d'un mauvais arrosement, des broüillards & d'autres accidens.

Comme le blanc est une maladie incurable de l'œillet, il ne sert de rien d'en proposer des remedes.

Pour le preserver pourtant des accidens que cause cette maladie, le grand secret, est. 1. de le preserver des nuits froides & des broüillards, car on remarques par des experiences sensibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait *le blanc* ne prend ordinairement à l'œillet qu'au Printemps & à l'Autonne, & c'est rarement qu'il en est attaqué dans l'Eté, si ce n'est sur la fin, ou qu'on l'ait privé de ses arrosemens necessaires. 2. C'est d'exposer l'œillet en grand air, & en éfet on remarque que les œillets élevés dans les jardins de campagne, ne sont point si susceptibles du blanc. 3. C'est de ne se servir d'aucun remede, mais d'arroser plus abondamment & plus frequemment les œillets malades, & les laisser guerir d'eux mémes: Et on se trouvera tres bié de ces arrosemés, soit qu'ils ayent sauvé l'œillet de cette maladie, soit que d'eux mémes ils ayent recouvré leur santé. Quoi que c'en soit, il n'en faut point trop esperer, il n'en faut point aussi desesperer, comme font ceux qui les arrachent dés la premiere atteinte; il faut se donner patience & voir si la tâche blanche ne se trouvera point en un blanc tirant sur le rouge ou sur le jaune, parce que pour lors il faut esperer sa guerison & croire que le blanc n'etoit point de mauvaise qualité: Ce qu'on éprouve à *l'Indicrose*, qui semble d'abord étre ataqué du blanc, mais par aprés le blanc change en une couleur rougeâtre, qui ne lui fait aucun tort. 4. Il faut reconnoître quels sont les œillets les plus sujets au blanc, pour en avoir plus de soin, & les en preserver. Par une visible experience les *Incarnats* en sont beaucoup plus susceptibles que les autres, & ce doit être une raison pour laquelle on leur donne une terre plus legere qu'aux rouges & aux violets.

La pourriture est une espece de gangréne qui ronge l'œillet petit à petit, elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre, des mauvaises eaux, des lieux humides &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'œillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra sauver l'œillet en coupant avec le bout du canif tout ce qui se trouve pourri au pied jusqu'au vif, & en suite on bouchera la playe que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau n'y l'humidité n'y puissent avoir entrée: on pourra par ce moyen sauver les marcottes, qui étoient sur le pied en les marcottant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques unes des marcottes avoyent de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin quelles ne corrompissent point les autres, ni le pied.

Le jaune est à l'œillet ce que la jaunisse est aux femmes, elle vient d'une eau mauvaise retenue trop long temps dans le pot, qui par une humidité excessive & maligne a vitié la racine de l'œillet, en sorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede autant qu'on en peut donner a une plante à demi morte, c'est d'exposer l'œillet en un lieu où le soleil envoye ses rayons deux heures le matin sans l'arroser, ni lui donner la pluye du Ciel, jusques à tant que cette grande humi-

humidité qui est dans le pot, soit passée & que la racine qui étoit enfermée comme dans une cloaque de boüe, soit dessechée, & cette maladie vient ordinairement du defaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'œillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

La hale, est une tâche qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet, & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinairement dans le Printemps, & dans l'Autonne par les vilains broüillards & les pluyes froides, quelquefois aussi durant l'hyver par l'humidité de la terre ou du tems.

Les œillets qui y sont le plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme *l'Indicrose*, *la Maréchale*, &c. Les *Incarnats* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progrés de cette maladie, il faut faire deux choses, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonorer l'œillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

CHAP. XIX.

Des noms des Oeillets & de la maniere de les leur donner.

Des noms des œillets & de la maniere de les leur donner.

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnés par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent, en faisant recherche d'une fleur qu'on possede, d'où vient que quelques uns curieux du bonheur de celui, qui a élevé *le sauvage*, se sont persuadés de devenir Autheurs d'un si bel œillet, en lui donnant le nom, de *Dromadere*, du *beau Louys*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son abbregé pour les arbres nains &c. donne une methode de baptiser les Oeillets & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. Et pour y reüssir, il dit qu'il faut que les premieres lettres de ces noms, marquent les premieres lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roy ou le Baron Royal, ou le Benedictin reformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rustique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: le B de ces noms signifiera Blanc, & l'R. denotera rouge.

Autres Exemples. Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce sera le *bon Chapelain*, *ou la belle Charlote*, ou *la bonne Cauloruoise*, ou *le beau Chapeau*, ou *le bien charitable*, ou *le bon Chanoine*, par la méme regle que ci devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce sera *la bonne voye*, *ou la bonne villageoise*, ou *le bon vieillard* ou *le beau visage*, ou *le bon Vice Roy*, ou *le bien venu*, ou *le bien vif* par la méme addresse.

Pour le gris de lin & pourpre, ce sera *le grand Prieur* ou le *grand Pape*, ou *le grand Prêtre*, ou *le grand Provincial*, ou *le grand Pompée*, ou *le Gros Paul*, ou *le grand president*, ou *le grand Partisan*, ou *le Greffier Presidial*, ou *le gros Pierre*, ou *le grand Philipe* ou *le grand Poussin* ou *le grave Philosophe* par la raison ci dessus.

Choisisses ces noms ou en inventés d'autres, si vous pouvés, & quand vous aurés

aurés plusieurs œillets de méme couleur, qui seront pourtant differens en leurs ouvrages & en leurs formes, vous leur donnerés de ces divers noms devant & ci-aprés declarés, ou d'autres que vous forgerés ainsi qu'il vous plaira, avec addition de quelque epithete, si bon vous semble, on en donnera des preuves ci-dessous.

Pour un blanc & incarnat ce sera *la belle Iulie*, ou *Iulienne*, ou *la bonne* ou *belle Indienne*, ou *le blanc Iacobin*, ou *la brave Iudith*, ou *le bon Iardinier*, ou *la belle* ou *bonne Infante*, ou *le Bacha Ibrahim*, ou *le bon Ioseph.*

Pour un blanc panaché de pourpre: ce sera *la belle Paule*, ou *le bon Prince*, ou *le beau Poupon*, ou *le bon Patriarche*, ou *le brave Prophete*, ou *le beau Prieur*, ou *le bon Pasteur*, ou *le bon Paroissien.*

Pour le gros blanc, ce sera *le grand Berger*, ou *le gros Benedictin*, ou *le grand Bailly.*

Pour un Rouge & Gris de lin, ce sera *le Rodomont Gaillard*, ou *le General Rose*, ou *le grand Religieux*, ou *le gros Ruby.*

Pour un Gris de lin & violet, ce sera *le General Wirtemberg*, ou *le grand Vicaire*, ou *le grand Varlet*, ou *le grand Vaillant*, ou *le gentil Vicomte*, ou *le gai Walon*, ou *le grand Visir.*

Pour un Rouge & couleur de chair, ce sera *le rauissant Conseiller*, ou *le Chanoine Regulier*, ou *le rusé Commissaire*, ou *le Cœur Royal*, ou *le Chaste Roy*, ou *le Rodeur changeant*, ou *le Capucin reformé.*

Et ainsi des autres couleurs, cette methode locale vous fera facilement connoître la couleur de vos œillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriés autrement leur donner.

Vne ardoise à châque pied d'œillet, portant un de ces noms ci-dessus declarés, ou autres par la méme adresse, vous fera connoître sa couleur en tout temps.

Vous pouvés garder les noms qu'on a déja donné à quelques-uns & y ajoûtant quelque qualité par la susdite adresse, elles nous en feront aussi connoître les couleurs, comme par exemple *la Duchesse d'Avaro*, qui est un blanc panaché de violet, donnés lui la qualité *de bonne Veuve*, vous marquerés la couleur comme il a été dit: de méme pour la *Sainte Agnés*, qui est un autre blanc & violet, ajoûtés y *brave Vierge* & vous sçaurés la couleur.

Pour *le Commandeur*, qui est un blanc panaché de rouge, ajoûtés, *bien reglé*, & à *la Iunon*, qui est aussi un autre blanc & rouge, ajoûtés ces mots, *belle réveuse* vous sçaurés ainsi les couleurs & conserverés les noms, & de méme des autres, il n'y a rien de si facile.

Liste de quelques Oeillets violets, apellez.

A.
Altesse.
Astre du monde violet.
Archiduchesse
Astropole.
Archevêque.
Arche de triomphe,
Alidor.
Aurore naissante.
Artamene.
Admiral Tromp.

B.
Belle Deesse.
Bâton Royal.
La Brasarde
Beau de nos jours.
Belle de jour.
Belle Hortense.
Belle Agnés.
Belle Iris.
Beau Routier.

C.
La Conquête.
Conquête de Bacquelant
Conquête du sautoir.
Carme mitigé.
Catalan.
Con-

Conquête d'Estrée,
Comtesse
Comtesse d'Erher
Cour Royale.
Charles d'Autriche
Charle le Hardy
Conquête Verdier
Charmant d'Hongrie
Conquête constant.
Conquête de l'Aube
Conquête des prés.

D.

Duc de Longueville
Duc de Guise
Dispute Triomphant.
le Dauphin.
Dorimene.
Duchesse de Boheme.
Duc de Candale
Duc de Milan
Duc de Duras.
Dauphin triomphant.

E.

Eleuë d'Estrée
Etendard du jour
Excellente Bury.

F.

Favory
Florebertine
S. Fouray.

G.

Grand conquerant
Grand Prieur
Grand Preaux
la Gentille.
Grand Cæsar
Grande beauté
Grand Noir
Grand Jupiter.

H.

Le Heros,
le Hardy.

I.

Illustre Pontoise
Iditiot.

L.

Louis conquerant.

M.

Medor.
Marquis du Quesnoy.
Morillon d'Artois.
Morillon violet.
Morillon sivel.
la Majestueuse
Morillon le Fevre
Maître des Postes,
Marquis d'Assentar.
Mustapha violet.

N.

Nompareil de Compiegne.
Nompareil Royal.
Nompareil de Rhodes.
Nouvelle Enfrol.
Nouvelle Enceinte.

O.

Olidan
Orpheline.

P.

Primò Pastorelle
Polimor
Perle Royale
Passe-rose violet.
Patriarche le grand.
Prince de Chimay.
Pâle mitigé
Paon Royal.
Pourpre enfoncé.
Passe croisette.
la Princesse.
Petit David.
Pourpre surdassant.
Princesse aimable.

R.

Ravissante Landouche
Roy des Maures.
la Reine d'Espagne,

S.

Sans souci.
Superbe de France.
Scarbourg.
Superbe Verdier.
Souveraine Royale.

T.

Tertiò violet
Thresorier
Triomphe des Oeillets.
Triomphe des Couleurs.
Thearre du monde.
le Tuton.

V.

Unique de Flandre.
Unique Imperial.
Unique Royal.
Unique triomphant.
Victoire de Mastricht.
Violet choisi.
Unique des Couleurs.
Unique Dauphin.

Liste des Oeillets Rouges.

Liste des Oeillets Rouges.

A.

l'Auguste.
Aimable Orphée
Aimable rouge.
Agréable en beauté.

B.

Balas.
Beau cramoisi,
Baradas.
Beauté triomphante.
Bel inconnu.
Beau thresor.
Brisar.
Belle Ecossoise
Baltanie.

C.

Charmant de nos jours.
Conquête malin
Couronne Royale,
Cloris.
Cramoisy Royal.
Cleopatre.
Constantin.
Conquête rouge.
Cardinal de Boüillon.

Dupe-

D.
Dupe Philippe.
Duc D'yorck
Duc de Duras rouge
Duc d'Anjou.
E.
Eleüe des Granges
Etendard Royal.
F.
Saint Felix.
France triomphante.
G.
Grand Charlemagne,
Grand Marêchal.
Grand Argentier.
Grand Cramoisi de l'Isle.
Grand Admiral de Frâce.
Guimberlin.
Geant.
General de France.
Grand Chambelan.
I.
Illustre en beauté.
L.
Loüis triomphant.
M.
Morillon de la Croix.
Morillon Bellonne.
Morillon d'Irlande
Morillon magnifique
Morillon Hardi rouge
Morillon de Gand
Morillon d'Espagne
Morillon de Mont
Morillon d'Hybernie.
Morillon de la Cour
Mitigé.
Monsieur de la Ferté.
N.
Nompareil le grand.
O.
Oriflamme.
P.
Le Prince
Prince d'Espinoy
Prince des Païs-Bas.
Prince d'Orange
Procris.
Saint Paulin.
R.
Le Roy d'Alger
La Royale Poncet.
Roy d'Angleterre
Roy de Flandres
Rouge sergent.
S.
Soldat
Sortie Royale.
Sophy de Perse
T.
Tournoisien rouge.
V.
Vranie.

Liste des Incarnats.

Liste des Incarnats.

B.
Beau Daumon
Benjamin.
D.
Duc de Florence.
E.
Etat de France.
F.
Flamboyant
Feu de Ligny
Feu de Rhodes
Feu & blanc.
G.
Grand Incarnat.
Grand Cyrus.
Grand Etendart,
Grand Albardier
Grand Turc.
H.
Hipolyte.
I.
Incarnat imperial.
Incarnat Jancille
Incarnat Lambinoy
Incarnat Caron.
Incarnat le Gille.
Incarnat de Doüay.
Incarnat de Fremnes,
Incarnat de Compiegne.
Incarnat tiedré.
Incarnat bâty
Incarnat blonne.
Incarnat d'Athe.
Incomparable.
M.
Monstre pâle.
P.
Polyphile.
S.
Sauvage.
T.
Tertiò de Paris.
Triomphe imperial.
V.
Victorieux.

Liste des Oëillets couleur de Rose.

C.
Celimene.
Charle d'Austriche Rose.
Celadon.
Comtesse d'Hollande.
D.
Doralise.
F.
Saint François Xavier.
G.
Grosse Magdelon
Grande Rose Thomas.
I.
Indierose.
Isabelle.
M.
Madame d'Humieres.
Monstrueuse.
Madame Dorieux.
P.
Pucelle d Flandre.

R.
Rose d'Hollande.
Rose d'Isdrid.
Rose Royale.
Rose permanente.
Rose de Jerico,
Rose triomphante.
Reine en beauté.
Rosalinde.
S.
Saliné.
Sylvie.
T.
Tour de Babel.

Liste des Oëillets blancs.

B.
Belle Douce.
Blanc racine
Blanc de Paris.
Blond de perle.
Beau blanc
Rose blanche.

Liste des Oeillets Piquetez.

Liste des Oëillets Piquetez.

A.
Auguste triomphant.
Astre du monde.
Astre triomphant.
Amiral de Frise.
Amarillis.
Agreable.
Apollon.
Alcidon.
Auguste le grand.
B.
Belle Aminthe.
Beau piqueté.
C.
Charles-Quint.
E.
Etoile du jour.
Eudoxia.
Eminentissime.
G.
Gros piqueté.
I.
Indimion.
Jupiter.
Junon.
L.
Lys parangonné.
M.
Mars.
Mercure.
Mastricoy.
P.
Piqueté Imperial.
Piqueté de Tournay.
Piqueté de Brinche.
Piqueté du Change.
Piqueté gagné.
Pulcheria.
Piqueté Briesmans.
Piqueté pourpre.
R.
Reine Marguerite.
Roy d'Hongrie.
T.
Triomphe de l'Isle.
V.
Verdure luisante
Venus.

Liste des Oëillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

T.
Tricolor de Compiegne.
Tricolor Poncet.
Q.
Quadricolor d'Amiens.
Quincolor d'Amiens.
La diversité des trois couleurs.
La joliet des 4. couleurs
La Chinoise.
Le Zelandois.
La Conquête de Los.

On ne pretend point d'exclure par ces listes les Oeillets, qui seront échapés ou à la memoire ou à la connoissance de l'Autheur desdites listes.

CHAP. XX.

De la Beauté & definition de quelques beaux Oëillets en détail, &c.

Oeillets Violets.

A*ppelles*, est un violet brun, sur un fin blanc, qui porte tres bien ses feüilles, il vient de la graine recueillie de *l'Orpheline*; sa plante est delicate, il porte

porte neanmoins une fleur aſſez large: Il lui faut laiſſer trois boutons ſur le montant.

Alteſſe, eſt un violet de méme eſpece ſur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la ſuite devient un blanc de fait, ſa plante eſt delicate & ſon vert pâle, il vient large & porte de gros panaches fort détachés; il a été élevé à Compiegne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laiſſer ſur ſon maître dard quatre boutons. Il graine, mais il faut preſerver ſes marcotes de pourriture, parce qu'il y eſt ſujet.

Aſtre du monde Violet, c'eſt un violet pourpre clair, extremement rond, qui tourne bien ſes feüilles, ſon blanc eſt aſſez fin & ſon panache regulier, mais il eſt marqué de quelques moûchetures, qui ne le rendent point pourtant broüillé; ſa plante eſt robuſte & vigoureuſe, mais ſes marcottes ont peine à prendre racines, ſa fleur eſt aſſez large, il ne lui faudra laiſſer que 3 ou 4. boutons: Il s'apelle autrement *Iris pourpré*.

Archiducheſſe, Violet ſur un blanc paſſable, fort rond, de mediocre largeur, élevé à l'Iſle, il ne faudra lui laiſſer que 4 boutons ſur ſon maître dard.

Aſtropole, eſt un violet brun, admirable ſur un blanc de laict fort détaché, ſa fleur aſſez large, mais ſa plante delicate, ſujette aux pucerons: Il graine, & ſes marcottes n'ont pas de repugnance à prendre racines. Il a été élevé à l'Iſle & ne doit porter que 3 ou 4, boutons tout au plus.

Arche de Triomphe, eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable, ſon panache eſt gros, ſa fleur ronde, & large; ſa plante delicate, abondante en marcottes, & facile à prendre racine, elle eſt ſujette aux tâches blanches, comme à une eſpece de gale qui s'attache à ſes fanes: Cet œillet s'appelle autrement, *Archi-triomphant*: il vient de l'Iſle; il ne lui faut laiſſer que 4. boutons.

Artamene, eſt un violet brun ſur un fin blanc, gagné de *l'Orpheline*; il ne faut lui laiſſer que trois boutons, parce qu'il vient petit; autrement ſa plante eſt robuſte & ſes marcottes vigoureuſes.

Admiral Tromp, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient de l'Iſle; ſa fleur eſt large.

B.

Bâton Royal, eſt un pourpre ſur un tres grand blanc, il porte une fleur de mediocre largeur, mais bien remplie de feüilles & fort ronde, ſa plante eſt delicate & ſes marcottes foibles, & ſuſceptible du jaune & de la gale: Il le faut preſerver des dernieres pluyes de l'Autonne & du Printemps, & ne lui laiſſer que 3. boutons. Il vient de l'Iſle.

Belle Agnés, eſt un ancien œillet marqué de peu de Violet ſur un blanc paſſable, il créve facilement, mais auſſi il eſt facile à gréner; c'eſt ce qui doit le faire reſerver; il faudra lui laiſſer ſix boutons.

Beau Roulier, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient d'Amiens, ſa fleur eſt large & ſes feüilles bien rangées, ſa plante eſt fort delicate, mais fort hâtive à porter fleur; il eſt ſujet au blanc & à la pourriture: Il faudra lui laiſſer 3. boutons.

C.

La Conquête, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de neige, ſa fleur eſt tres large, n'eſt point ſujette à crever, & porte graine volontiers, ſa plante eſt robuſte, mais les marcottes ont peine à prendre racine: Il a été élevé à l'Iſle, il a un défaut dans ſa fleur, c'eſt que ſur ſa fin il coffine ſes feüilles, c'eſt à dire qu'il les tourne en forme de petits cornets, il peut ſoufrir 4 boutons. Quelques uns ont voulu croire que c'étoit le Primo; il n'y a point de difference dans la fleur, mais ſeulement dans le fanage.

Conquête Bacquelan, est un pourpre & blanc, fort detaché & large, sujet au blanc, ses marcottes sont delicates, mais sa fleur est riche, portant des panaches de pieces emportées; il se trouve à l'Isle. Il faut lui laisser 4 à 5. boutons.

Conquête du Sautoir, c'est un violet pourpre & blanc regulierement panaché, large & rond, garni de feüilles, qui gréne & ne créve point, sa fleur est assez Iardine, sa plante assez vigoureuse. Il a pris sa naissance à l'Isle chez Mr. Du Sautoir. Il ne lui faut laisser que 4. boutons sur son montant.

Carme mitigé, c'est un pourpre enfoncé sur un blanc passable, c'est à dire ni blanc de laict, ni blanc carné, ni fin blanc, c'est à dire un blanc commun: afin de se faire entendre quand on se servira de ce mot de passable, c'est un ancien œillet qui n'est pourtant point à rejetter, parce que son pourpre est enfoncé, ce qui ne se trouve pas toûjours dans les œillets.

Conquête d'Estrées, est un violet & blanc qui porte une grosse fleur, & qui pourtãt ne se fend point, sa plante est delicate: Elle a été élevée à l'Isle, & peut gréner si on là conserve bien; il faudra lui laisser 4. boutons.

Comtesse violet blanc, c'est une bonne fleur, le blanc en est fin, la panache reguliere, & sa plante assez forte; elle vient de l'Isle: Il lui faut laisser 4. boutons, pour lui donner lieu de pousser une belle fleur & porter graine.

Comte d'Etker, est un violet & blanc qui est passable: Il se trouve á l'Isle. Laissés lui 4. boutons sur son montant.

Conquête Verdiere, violet foncé sur un fin blanc, il porte graine, sa plante est assez delicate, & sa fleur n'est point hâtive, il faut lui laisser 4. boutons.

Cour Royale, est un Violet brun & blanc regulierement panaché, sa fleur est grosse & large & sa plante vigoureuse: il se trouve à l'Isle; il pourroit bien créver, si vous lui laissiés moins de 6. boutons.

Charles le Hardy, c'est un tres bel œillet, il est pourpré sur un blanc tres fin, sa fleur est fort grosse & détachée, tissue de gros pannaches qui sont pieces emportées: Il se trouve à l'Isle, il faut lui laisser 4 ou 5. boutons sur le principal montant.

* *Conquête constant*, c'est ce qu'on apelle, *Medor*, dont on parlera ci-aprés.

Conquête de l'Aube, est un violet brun sur un grand blanc: Il est fort rond & garni de feüilles, aussi sa fleur est large & bien tranchée, mais sa plante, qui est délicate ne produit pas beaucoup de marcottes, & il faut bien souvent la laisser en vieux pied. Il se trouve à Peronne: 4 boutons lui sont suffisans. Il a pris naissance à l'Isle, chez Mr. de l'Aube.

Conquête des Prez, est un violet & blanc qui porte une grosse fleur avec de gros pannaches. Il a pris naissãnce à l'Isle. Il faut lui laisser 5. boutons.

D.

Duc de Longueville, c'est un pourpre tellement enfoncé qu'il paroît noir, son blanc paroît d'abord carné, mais dans la suite de sa fleur, il devient blanc de laict, qui rehausse encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches sont gros & sa fleur tres large, sa plante est délicate & son vert pâle, ses marcottes prennent difficilement racine, aussi elles sont sujettes aux tayes qui viennent sur les fanes, elle est fort hâtive: Comme elle n'est pas sujette à crever, il ne faut laisser que 4. boutons.

Duc de Guise, est un beau pourpre sur un fin blanc: sa fleur est large, ses pannaches détachés, facile à porter graine. 4. boutons ne nuiront pas sur son montant. Il se trouve à l'Isle.

Disputé

Disputé triomphant, c'est un violet assez fin sur un beau blanc, sa fleur n'est pas large, c'est pourquoi, il ne lui faut laisser que trois boutons.

Dauphin, est un tres beau pourpre sur un fin blanc; il est fort large & bien garni de feüilles, rond & bien tranché, ses fanes larges & fortes, ses marcottes ne prennent pas bien racine & poussent à dard avant le tems: ses panaches sont de pieces emportées. Il ne faut lui laisser que 5. boutons.

Dorimene, est un pourpre sur un fin blanc, qui fleurit tres large, ses panaches détachés, mais sa plante delicate & peu vigoureuse, puis qu'on a peine d'en tirer des marcottes. C'est une production de la graine d'Orpheline, venue à Compiegne. Quatre boutons lui sufisent.

Duchesse de Boheme, est un violet brun sur un beau blanc. Il n'est pas beaucoup détaché, mais il est large, sa fleur est assez hâtive, portant graîne. Quatre boutons sont avantageux à sa fleur.

Duc de Milan, est un violet brun, ou pourpre clair, sur un beau blanc; sa fleur est large & ronde, garnie de feüilles, ses panaches gros, sa plante mediocrement forte, Il ne créve point, c'est pourquoi on pourra lui laisser 4. boutons, pour tâcher d'en avoir la gréne. On le trouve à l'Isle communément.

Duc de Duras, est un tres beau violet & blanc, sa fleur est grosse réguliérement tracée de gros panaches, qui sont bien détachés: sa plante est assez delicate, mais son vert est beau: Le Puceron l'ataque & le blanc facilement. Il le faut preserver des méchantes pluyes, sur tout si on veut qu'il graine; laissés lui 4. boutons.

Dauphin triomphant, est un œillet fort nouveau. On dit que le blanc en est tres beau, & son violet admirable, tres bien tranché & de gros panaches. On vend sa marcotte à l'Isle onze florins.

E.

Excellente Bury, c'est un pourpre noir sur un fin blanc, qui n'est point fort détaché: sa plante dificile à élever, étant sujette à la pourriture. 4. boutons lui sufisent

F.

Florebertine, est un tres bel œillet pourpre brun, sur un grand blanc fort rond & large, garni de feüilles, ses pannaches ne sont pas bien détachés, mais neanmoins sa fleur à grand éclat par l'arrangement de ses feüilles, & par la beauté de ses couleurs: Il se trouve facilement à Compiegne & à Noyon. Sa plante resistant aux influences de l'air, on ne lui laisse que 4. boutons; & cependant il ne créve pas.

G.

Grand Conquerant, est un violet brun sur un blanc assez fin, sa fleur est fort grosse & comme elle est garnie de beaucoup de feüilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dome, ses panaches ne sont point fort gros, ni fort détachés, ayans des moûchetures sur les feüilles, mais qui ne ternissent point la beauté de sa fleur. Sa plante est robuste, mais neanmoins susceptible du blanc: Quoi que son bouton soit gros, il ne se fent pas: Il faudra pourtant lui laisser 5. boutons & voir s'il grénera.

Grand Prieur, est un violet pourpré sur un blanc de laict, sa fleur est fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne créve point: sa plante est forte & son verd admirable, qui donne toûjours esperance d'en voir sortir une belle fleur, pourveu qu'on ne lui laisse que 4. à 5. boutons sur son principal montant.

Grand Preaux, qui s'apelle autrement *Paon Royal*, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur, le panache est fort & détaché, il graine, aussi sa plante

est ro-

est robuste, sujette pourtant à la galle, ou aux taches de couleur de gris sale. C'est assez de 4. boutons sur son maître dard.

Grand Cesar, c'est un violet & blanc, large, il est fort bien détaché, & porte une grosse fleur, & il graine.

Grande Beauté, est un violet brun sur un blanc de laict, sa fleur est large, ses panaches gros, & fort detachés, sa plante vigoureuse, sujette neanmoins au blanc. Il faut la preserver des broüillards, elle graine, se trouve à Compiegne. Il ne lui faut laisser que 5. boutons.

Grand Noir, c'est un pourpre fort enfoncé, grand & large, sa plante est pourtant fort délicate, sa fleur n'est pas fort détachée, ayant des mouchetures sur son blanc qui est fin. 5. boutons sufisent.

I.

Illustre Pontife, on l'apelle autrement *le beau de Verny*, Il vient d'Amiens, c'est un violet pourpré qui graine, sa fleur n'est pas bien large, mais son panache est détaché: 4. boutons sont sufisans sur son dard.

Iditiot, c'est ce qu'on apelle autrement *Tertiò violet*, c'est un violet brun fort détaché, sur un blanc de laict, mediocrement large, bien rond, fort hâtif, sa plante assés delicate, sujette à la pourriture, elle graine: C'est une fleur tres fine, 3 ou 4. boutons tout au plus sufisent; Elle se trouve facilement à Amiens.

M.

Medor, c'est un pourpre clair, qui s'apelle autrement la Conquête Constant, parceque c'est Monsieur Constant de Compiegne qui l'a élevée de la graine de l'Orpheline: son violet pourpré quoi que clair paroit beaucoup, parce que son blanc est tres fin, ses panaches sont gros & détachés & accompagnés quelquefois de certaines mouchetures violettes, qui ne se rendent point pour cela confuses, sa fleur fort ronde, assez large, mais sa plante forte & robuste, rarement sujette au blanc; Il ne creve pas. 4. boutons lui sufisent.

Morillon sivel, est un violet & blanc, sa fleur tracée de gros panaches, & large, il est fort hâtif, il se trouve à l'Isle, graine dificilement, & 4. boutons lui sufisent.

La Maiestueuse, est un pourpre sur un fin blanc, sa fleur est grosse, & sa plante vigoureuse: son vert est bien conditionné. Il ne lui faut laisser que cinq boutons.

Morillon le Fevre, c'est un œillet qui se trouve à l'Isle, qui porte un tres beau violet sur un fin blanc, ses panaches sont fort détachés sur sa fleur, qui est large & ronde, sa plante assez vigoureuse & ses marcottes faciles à prendre racine: laissés sur son dard 4. boutons.

Maître des Postes, c'est un violet & blanc, fort large.

Mustapha violet, c'est un violet clair, sur un beau blanc fort détaché: La fleur n'en est pas beaucoup large, mais elle est fine. Sa plante est delicate & porte graine. 3 ou 4. boutons lui sufisent.

N.

Nompareille de Compiegne, son violet est fort clair, mais son blanc est tres fin, ce qui lui est de particulier, c'est qu'il porte autant de violet que de blanc, ses panaches, sont pieces emportées, s'il en fut jamais, & ses couleurs se succedent les unes aux autres, c'est à dire qu'aprés un panache violet, il succede un gros panache blanc, aprés cela un blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs qui sont sur les jupes rayées des femmes. Sa fleur est assez large, sa plante tantôt vigoureuse, tantôt delicate, sujette bien souvent au blanc; on pourroit lui donner sans injustice le nom du Morillon, puis qu'il en porte les qualités, il est quelquefois sujet à degenerer à cause de ses gros panaches, si son vio-

let

let étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est pas, ce seroit un œillet sans prix, rarement il graine, l'Orpheline est sa mere, le jardin de Monsieur Constant est le lieu de sa naissance. 4. boutons lui sufisent.

Nompareil Royal, est un violet clair venu de l'Isle, tracé sur un blanc de neige, fort détaché dans sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine, sa plante est délicate & ses marcottes prennent volontiers racine, il ne créve pas. 4. boutons lui sufisent.

Nompareille de Rhodes, c'est une fleur d'une grosseur prodigieuse, le violet en est beau, mais le blanc n'en est pas fin, sa plante est forte & ses marcottes vigoureuses, il se trouve à l'Isle. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur, aussi il faut lui en laisser six sur son principal dard.

Nouvelle Enceinte, son nom lui est bien convenable, puis que c'est une grosse fleur panachée d'un beau pourpre sur un fin blanc, elle se trouve à l'Isle, elle porte un beau vert & de bonnes marcottes. Il faut lui laisser 4 boutons.

O.

Oliban, est un violet clair qu'on trouve à l'Isle, Il paroit beaucoup sur le blanc de laict qu'il porte, sa fleur n'est pas bien large, ni sa plante fort robuste, il est sujet à la pourriture, il le faut preserver des grandes eaux, en lui donnant un arrosement fort moderé: ses marcottes sont aussi délicates & prennent dificilement racine, 4. boutons accommoderont sa fleur.

Orpheline, C'est la mere des beaux œillets, quoi qu'elle méme n'ait pas de grands traits de beauté, c'est pourtant un violet brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas fort large: elle renverse les feüilles de sa fleur, les ayant extremement tendres & delicates; d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur en un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse & ses marcottes ne prennent racines qu'à l'extremité: Il faut lui laisser jusques à 7 à 8. boutons, puis qu'elle graine facilement & qu'elle a donné des rejettons d'une beauté tres rare.

P.

Primo, C'est le méme Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-dessus, les mémes couleurs, le méme blanc, semblable en qualité, ils ne different que dans le feüillage, mais c'est si peu qu'on n'y doit point aporter de difference.

Pastorelle, est un violet brun, tirant sur le pourpre, tracé de gros panaches sur un fin blanc, sa fleur est tardive, mais large, sa plante assez robuste, ses marcottes neanmoins ont peine à prendre racine, elle casse dans son bouton, si on ne lui en laisse six, elle graine rarement, pour faire avancer sa fleur, il faut l'exposer quelquefois au Soleil du Midi.

Polimir, c'est un élevé du méme temps que le Primo, il est violet brun sur un beau blanc, il ne lui cederoit point en beauté, s'il avoit d'aussi gros panaches, & il seroit méme plus beau, parce qu'il est plus large & plus garni de feüilles que le Primo, sa fleur sort en forme de Dome, mais elle prend fort peu de panaches, c'est la fleur la plus ronde qu'il y ait, sa plante est délicate, quoi que son vert soit vigoureux, le puceron l'attaque, & ses marcottes languissent le plus souvent, comme étant sujet à la pourriture, il faut lui laisser 4 à 5. boutons, quoi qu'il ne soit point sujet à casser. Il se trouve à l'Isle.

La Perle Royale, autrement le *Teton*, est un beau violet & blanc: sa fleur mediocrement large, mais sa plante foible & sujette au blanc. Laissés luy 4. boutõs.

Passe-Rose Violet, c'est un beau violet blanc & large, mais plat, son panache est de pieces emportées, ne créve point, il faut lui laisser 5. boutons. Il se trouve à l'Isle. N *Pa-*

Patriarche le grand, autrement dit *Grand Patrice*, est un violet brun ou pourpre clair sur un tres grand blanc, l'œillet est fort large, portant de gros panaches, sa plante est assez délicate & sujette au blanc. 4. boutons lui sufisent. Il a été elevé à l'Isle.

Passe mitigé, c'est un œillet tout semblable au *Carme mitigé*, ce qui le rend plus beau, c'est qu'il est plus large & ses panaches plus gros. Il est à l'Isle.

Le Prince de Chimay, c'est un pourpre clair sur un blanc de laict, sa fleur n'est que mediocrement large, mais bonne & fine, sa plante est délicate, d'un beau vert, tardive à porter fleur, il graine & ne casse point. 4. boutons lui sufisent.

Pourpre surpassant, c'est un tres beau pourpre sur un blanc de laict, sa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne créve point, pourveu qu'on lui laisse 5. boutons. On l'a trouve à l'Isle.

Princesse aimable, est violet & blanc, bien tranché, sa fleur large, & sa plante vigoureuse, ne créve pas, en lui laissant 5. boutons, elle est fort estimée à l'Isle.

R.

Reine d'Espagne, est un violet clair sur un beau blanc, la fleur en est mediocrement large, le panache en est gros, mais non pas bien détaché, sa plante est delicate, ou la trouve à Amiens: Laissés 4. boutons sur son dard.

S.

Superbe de France, est un violet & blanc, la fleur n'est pas bien large, mais le panache est regulier: sa plante est sujette à prendre le blanc. On le trouve en Flandre; il faut lui laisser 4 à 5. boutons.

Scarbourg, est un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracée de gros panaches sur un fin blanc; sa plante est d'un beau vert. Il ne casse point, & on peut en espérer la graine & lui laisser 4. à 5. boutons.

Superbe Verdier, la fleur en est fort grosse, c'est un violet sur un fin blanc, à panaches détachés, ses marcottes sont fortes, il ne casse point en lui laissant cinq boutons.

Souveraine Royale, est une grosse fleur panachée de violet & blanc: sa plante est si delicate, qu'on ne peut l'élever que dificilement: Elle vient de l'Isle, ne casse point dans ses boutons, pourveu qu'elle n'en porte pas moins de 4. à 5.

T.

Tresorier, est un tres beau pourpre brun sur un fin blanc, se trouve à Compiegne, sa fleur est fort large, tracée de panaches de pieces emportées. Ne creve pas, en lui laissant 5 à 6. boutons sur son maître dard.

V.

Unique de Flandres, est un pourpre & blanc, large & bien détaché, élevé à l'Isle. Sa plante est assez delicate, dificile à prendre racines, porte graine, ne créve pas, en lui laissant jusqu'à 5. boutons.

Unique imperial ou *Royal*, c'est un violet & blanc, semblable *au Primo*, large, tranché de gros panaches, sur un fin blanc, il porte graine, & ne se fend pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à 4. à 5.

Unique Triomphant, violet & blanc réguliérement tranché à gros panaches, se trouve à l'Isle, sa plante est robuste, sa fleur hâtive, ne creve pas en lui laissant 5. boutons.

Victoire de Mastrich, c'est un tres beau pourpre, sur un fin blanc, gagné aprés la conquéte de cette ville; ses panaches sont gros, il fleurit tres bien, ne créve point en lui laissant 5. boutons.

Unique

Unique Dauphin, Est un violet brun sur un fin blanc, sa fleur est petite mais délicate, sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que 3. boutons.

Oeillets Rouges.

A.

L'*Auguste*, est un cramoisi & blanc, qui porte une grosse fleur, qui casseroit si on lui laissoit moins de 5 à 6. boutons. Sa plante est vigoureuse & se trouve en Flandres.

Aimable Orphée, est aussi un cramoisi & blanc, sa fleur n'est pas bien large, mais bien tranchée, sa plante est d'un beau vert, abondante en marcottes, élevée à l'Isle. Il ne lui faut laisser que 3 ou 4. boutons.

B.

Beau Cramoisi, autrement appellé *Grand Chambelan*, *Balas*, porte sa couleur par son nom, mais ce qui lui est de particulier, c'est son blanc qui pouroit le disputer avec la neige : ses panaches sont emportés, si on en a jamais veu, extremement détachés sans moûchetures, sa fleur tres large, garnie d'une tres grande quantité de feüilles, aussi il faut se défier de son bouton & ne lui en laisser que six, pour l'empécher de créver : Sa plante est vigoureuse & d'un beau vert. Il vient de l'Isle. Son défaut c'est 1. qu'il ne graine point. 2. que sa fleur n'est pas hâtive. 3. son plus grand défaut c'est que comme les feüilles de sa fleur sont fort délicates, elles se renversent, en sorte qu'il faut les soûtenir par de petits cartons, il n'est pourtant pas toûjours necessaire, parce que quelquefois les fleurs se soûtiennent, sur tout lors qu'on a le soin de baisser les extremités de la Cosse.

Baradas, est un rouge brun dont la fleur est fort large, & garnie de quantité de feüilles, qui lui font faire un dome au milieu de sa fleur : ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés : son blanc n'est point carné, il n'est pas aussi fin : ce qu'on peut dire, c'est que sa fleur est grosse & d'un beau rouge : sa plante est sujette au blanc : Il lui faut laisser 4 ou 5. boutons.

Beauté triomphante, est un rouge de sang, sur un blanc de laict, ses panaches sont petits aussi bien que sa fleur, qui n'est point garnie de beaucoup de feüilles : L'œillet est pourtant fin & sa plante vigoureuse. Il ne lui faut laisser que 3 ou 4. boutons. Se trouve à l'Isle.

Bel inconnu, rouge clair sur un beau blanc, sa plante est délicate, sujette aux tâches grisâtres & dificile à prendre racine. Trois boutons sufiront pour son maître dard.

Beau Thresor, c'est un beau rouge sur un grand blanc, sa fleur est ronde & large, ses panaches détachés ; il graine & ne créve pas, & se trouve à l'Isle. Il est hâtif, abondant en marcottes, sujet à dégenerer & au blanc. 4 boutons sufisent.

Belle Escossoise, c'est un méme œillet que *le bel inconnu*, sous different nom.

Batavie, est un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de rose. Il est fort large sur un blanc qui n'est point fin. Il casse facilement si on ne lui laisse au moins six boutons. La beauté de sa fleur est sa grosseur. Il a porté 14. poûces de tour. Sa plante est neanmoins foible & sujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcottes ni graine. Il vient de Noyon.

C.

Conquête Malin, est un cramoisi hâtif, sur un blanc passable, assez large, sa plante robuste. Il se trouve à l'Isle.

Couronne Royale, c'est un cramoisi sur un fin blanc, ses panaches sont fort détachés, ses fanes bien conditionnées, son bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine. Cinq boutons lui sufisent.

Clovis, est un cramoisi blanc & passable, sa fleur n'est ni petite ni large, ses panaches assez détachés, mais sa plante foible. Il se trouve à l'Isle. 4 ou 5. boutons sufisent.

Constantin, est un rouge brun sur un blanc de laict, portant de gros panaches de piéces emportées sans moûchetures, il a peine à fleurir, sa fleur étant fort tardive; Il rejette ses feüilles, qui sont delicates & il a besoin du secours du Fleuriste. Il créve si on ne lui laisse 5. ou 6. boutons.

Conquête rouge, c'est une même espéce d'œillet, que le bel Inconnu & la belle Escossoise.

Cardinal de Boüillon, est un beau rouge panaché sur un blanc de laict: Sa fleur est large, bien tranchée, il porte graine, & ne créve point, si on lui laisse 4 à 5. boutons. Il se trouve à l'Isle.

D.

Duc d'Yorc, est un beau rouge sur un fin blanc, bien détaché, ses panaches petits, aussi bien que sa fleur, mais elle est fine & porte graine. Son feüillage est beau & ne créve point.

Dupe Philippe, Cét œillet, pour avoir eu differens noms, comme de *Prince d'Epinay*, qui est son veritable nom, & *de Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice, c'est un rouge de sang sur un fin blanc, sa fleur est large, quoi qu'elle ne soit pas chargée de feüilles, ses panaches ne sont pas gros, mais fort distincts & détachés, sa plante qui est vigoureuse a l'ambition de se vouloir élever au dessus de toutes les autres plantes d'œillets, on a peine à lui trouver des baguettes assez hautes. Ses fanes sont d'un beau vert & ne sont pas sujettes aux taches. Tout son defaut c'est d'étre plat, car il ne casse point, si vous lui laissés 4 ou 5. boutons.

Duc d'Anjou, est un rouge clair sur un blanc assez fin, sa fleur est mediocrement large, mais fort ronde & bien garnie de feüilles, ses panaches bien tranchés. Il graine, mais sa plante est sujette au blanc & dificile à conserver. Il faut lui laisser 4. boutons.

E.

Eleve Desgranges, c'est un rouge brun tirant sur le pourpre extrémement enfoncé sur un blanc assez fin: ses panaches sont fort gros & de pieces emportées, mais un peu confus, & accompagné de moûchetures. Mr. L'Abbé Desgranges l'a élevé dans Paris: son montant s'éleve fort haut, ses fanes sont fort vertes & sa fleur hâtive & mediocrement large. Il est tout semblable à l'œillet qu'on apelle *Le Soldat*, tant par sa couleur, que par sa façon de fleurir & par son feüillage. Il ne créve pas, en lui laissant 4. à 5. boutons.

Etendart Royal, est un cramoisi blanc bien tranché de gros panaches détachés, sa fleur est hâtive, son feüillage d'un beau vert & sa plante forte; Il se trouve à l'Isle, il ne créve pas, lui laissant 5. boutons.

F.

France triomphante, c'est un tres beau cramoisi sur un fin blanc, large & panaché regulierement, sa plante est d'un beau vert. Elle se trouve à l'Isle. 3 ou 4. boutons lui sufisent.

G.

Grand Maréchal, est un rouge brun sur un blanc, qui n'est point fin : ses panaches ne sont point entierement détachés, mais c'est une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de feüilles qui sortent en dome & qui graine. Il se trouve à l'Isle, & ne casse pas, si on lui laisse 4 à 5. boutons.

Guimberlin, c'est un Morillon fort semblable au Morillon de Gand, ou au Tourisien rouge. Il vient de Normandie, sa fleur est autant large qu'un Morillon le peut étre, son blanc est de laict & son rouge si bien détaché, qu'on le peut admirer, comme une rareté surprenante. Son défaut est. 1. qu'il est sujet au blanc & à la pourriture. 2. que son bouton creve, si on n'a soin de l'en empécher, il ne faut pourtant pas lui en laisser plus de 5. sur son montant, parce qu'il ne donneroit point une fleur aussi large, qu'on le doit souhaitter. C'est une fleur tres fine, tardif à porter sa fleur.

Grand Argentier, est un rouge brun tout semblable au Grand Maréchal.

Grand Cramoisi de l'Isle, son nom porte sa couleur & le lieu de sa naissance : son blanc est admirable, tant il est fin, sa fleur large, tracée de gros panaches, non confus. Il graine & ne créve pas, si vous lui laissés six boutons.

Grand Admiral de France, est aussi un cramoisi sur un beau blanc; se trouve à l'Île, sa fleur est hâtive, sa plante robuste & abondante en marcottes, ne créve point, si on lui laisse 4 à 5. boutons.

Grand Chambellan, c'est le méme œillet que le beau Cramoisi.

L.

Loüis Triomphant, cramoisi & blanc, sa fleur n'est pas bien large, mais sa plante porte beaucoup de marcottes; il est fin, il porte graine, ne créve pas, si on lui laisse cinq boutons.

M.

Morillon de la Croix, il a beaucoup de ressemblance *au beau Cramoisi & au Grand Chambellan*; il differe pourtant en quelque chose, mais non pas en beauté, & en couleur; car son cramoisi est tres vif sur un blanc de neige; ses panaches sont piéces emportées, detachés autant qu'on le peut souhaiter, sa fleur fort large & garnie de feüilles, qui sont foibles & délicates au point qu'elles se renversent sur sa cosse; sa tige est grosse & ses marcotes vigoureuses. Il se trouve à l'Ile. Il faut lui laisser six boutons pour éviter qu'il ne créve.

Morillon Bellonne, son rouge est tout particulier, parce qu'il n'est point fait en forme de panaches, mais en forme de points : son blanc est de laict, sa fleur n'est pas bien large, mais fort tardive, sujette à crever & au blanc. Se trouve à Amiens. Il faut lui laisser 6 à 7. boutons au moins.

Morillon Magnifique, c'est un rouge de sang sur un blanc de laict, sa fleur n'est pas bien large, ni garnie de feüilles : ses panaches ne sont pas gros, mais il est extremement rond & détaché; il est dificile à cultiver. Il se trouve à l'Isle. 4 ou 5. boutons lui sufisent.

Morillon de Gand ou *Tournisien rouge*, ne sont pas beaucoup differens du *Guimberlin*, si ce n'est que le dernier est tant soit peu plus large : le reste de la fleur est semblable.

Morillon d'Espagne, c'est un rouge cramoisi sur un fin blanc, à gros panachés détachés & de piéces emportées, sa fleur est large & porte graine, ne creve

point, si on luy laisse 5. boutons.

Morillon du Mont, Morillon d'Hibernie, sont deux beaux œillets semblables, cramoisi & blanc, ses panaches sont fort gros & detachés sur un grand blanc, larges, portant graines; non sujets à crever avec six boutons sur le maistre dard. Ils se trouvent à l'Isle.

Morillon de la cour, c'est un cramoisi & blanc fort nouueau.

Marquis d'Humieres est une production du *grand marechal*, & il est rouge brun, tout semblable, sauf qu'il n'est point si large & sa plante n'est pas si vigoureuse.

P.

Le Prince d'Epinoy, voyés cy dessus le duc philippe.

Procris est un rouge brun pourpre sur un beau blanc, il n'est point dissemblable de *l'elevé Dégranges & du soldat* puis que sa couleur & son blanc se ressemblent beaucoup, Sa tige s'eleve de méme & son fanage n'est pas fort different.

Saint Paulin est un œillet monstrueux en grosseur, mais non point chargé de panaches qui sont tres petits, il est suiet à créver.

R.

Roy d'Alger, est un rouge tirant sur le cramoisi portant de beaux panaches sur un fin blanc & nullement confus. La fleur est large mais tardive, se trouve à l'Isle & graine. La plante produit beaucoup de marcottes, mais elle est fort sujette, au blanc, il ne luy faut laisser que 4. boutons.

Roy d'Angleterre est un œillet tres rare d'un tres beau rouge cramoisi sur un blanc de laict, sa fleur est asses large, mais ronde au dernier degré, sa plante est vigoureuse, qui ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut luy laisser 4. boutons.

Roy de Flandres c'est un rouge brun, mais d'une grosseur prodigieuse, son blauc n'est pas bien fin, mais sa fleur porte le plus souvent 14. pouces de tour: ses panaches sont gros, sa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines, elle ne créve pas, luy laissant 5 ou 6 boutons.

Oeillets Incarnats

B.

Beau Daumont n'est autre que *l'incarnat Laubinoy*, c'est un second nom qu'on luy à imposé avec celuy de *L'Epicier*, c'et un tres bel œillet élevé à Paris, sa couleur est de feu assez vif, son blanc n'est pas des plus fins, mais un peu carné, sa fleur est large, quoy qu'elle soit platte, mais ce qui luy est de propre, c'est qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchée, sa plante est delicate, sujette au blanc & méme à la pourriture, il ne créve point d'ordinaire, il faut pourtant luy laisser 5. boutons.

Benjamin est un incarnat clair sur un fin blanc, sa fleur est large & tissue de gros panaches, mais elle n'est pas fournie de feüilles, sa plante est delicate, susceptible de pourriture & de blanc, il ne casse pas en luy laissant 4. boutons

D.

Duc de Florence, est un incarnat clair sur un fin blanc, mais ses panaches sont confus, sa plante est assez robuste, mais tardive à porter fleur, ne casse pas si on luy laisse 4. à 5. boutons.

F.

Feu de Ligni, le feu en est vif sur un tres grand blanc, il est large, mais sa plante est foible, se trouve à l'Isle, son defaut est qu'il degenere tres-facilement, il graine & ne créve point, si vous ne lui refusés 5. boutons.

Feu & blanc est une belle fleur, ses panaches sont gros, son blanc fin, il est fort large, & méme monstrueux.

G.

Grand incarnat, autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Imperial*, est un incarnat pâle dont les panaches, ne sont pas gros, mais elle n'est pas fournie de feüilles, elle est tardive & porte graines, sa plante est si vigoureuse, que les fanes sont presque semblables á celles de pourreau, elles sont quelque fois atteintes de taches roussâtres, il ne casse point en luy laissant 5. ou 6. boutons, sur son principal dard, se trouve á l'Isle.

Grand Cyrus, porte une belle fleur tracée d'un gros panache d'Incarnat pâle sur un fin blanc bien détaché, il est sujet au blanc & à la pourriture, il ne créve pas, si on luy laisse 5. boutons.

Grand Albardier c'est un incarnat vif sur un fin blanc, il aproche du Tertio de Paris, sauf que son feu n'est pas si vif, son blãc aussi est plus grãd: sa fleur est assés large, mais ses panaches ne sont pas bien gros ni détachés, sa plante est vigoureuse & sa tige s'éleve extrémement haut. Il vient de Flandres, cinq boutons luy suffiront pour l'empécher de créver & en recüeillir la graine.

Grand Turc est un incarnat pâle sur un beau blanc, le panache est fort gros, mais confus, la fleur n'en est pas large, il pourroit passer pour un Morillon, sa plante est assez delicate, ne créve pas en luy laissant 4. boutons.

H.

Hipolyte est un incarnat clair suiet au changement, parce que son blanc est quelquefois carné & quelquefois blanc de laict, tracé de gros panaches, quelquefois aussi de petits: il casse facilement si on ne luy laisse 6. à 7. boutons.

I.

Incarnat Imperial, voyés le *grand Incarnat*.

Incarnat Caron, son veritable nom est *l'Incarnat Iancille*, autrement *le grand Etendart*, il vient de l'Isle, son blanc est fort fin & ses panaches assés gros, mais il est petit, il est fort rond & sa plãte vigoureuse & d'ũ beau vert, suiette aux poux verts & pucerons, son fanage vert, 4. boutons luy donneront une belle fleur.

Incarnat Cezilie est un gros œillet d'un Incarnat pâle, garni de feüilles, suiet à créver, son blanc est assez fin & sa plante aussi forte qu'on la puisse desirer & abondante en marcottes, sa fleur est hâtive & six boutons luy suffisent.

Incarnat des Fremnes, c'est un incarnat venu de l'Isle chez son parrein Monsieur des Fremnes, son panache est assez regulier, mais il est suivi de quelques moûchetures qui en diminuent la beauté, sa plante est mediocrement forte, & porte des marcottes abondamment, il faut luy laisser. 4. boutons.

Incarnat Railly, est un gros incarnat sur un fin blanc, originaire de Flandres, large qui ne creve pas, en luy laissant 5. boutons bons pour la graine, sa fleur est assez bien tranchée, sa plante assez vigoureuse.

Incomparable, est couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en est bas bien fin, ni le panache détaché, il a pourtant sa beauté qui consiste dans sa couleur, rondeur & grosseur, sa plante d'un beau vert, suiette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture, il graine, il faut luy laisser 4. à 5. boutons.

Incarnat Blonne, est un incarnat pâle, mais le blanc en est tres-fin, son particulier, c'est d'estre un tres gros œillet, garni de feüilles & d'avoir un panache fort détaché. Il se trouve à l'Isle, il ne creve point en luy laissant 4. à 5. boutons, sa plante n'est pourtant pas robuste, étant sujete à la pourriture.

Incarnat D'Ath, est incarnadin sur un fin blanc, il porte une tres large fleur fort détachée&tranchée de gros panaches, il se trouve à l'Isle, sa plante est vigoureuse, pas sujette aux maladies; Il faut luy laisser 4. à 5. boutons.

M.

Monstre pâle, est un incarnat pâle, d'une grosseur prodigieuse, sujet à créver; il se trouve à l'Isle. Il faut luy laisser. 6. boutons.

P.

Polyphile, est de couleur de feu sur un grand blanc, ses panaches fort detachés, son particulier est que toutes ses fleurs paroissent en méme temps, & que la derniere est aussi large que la premiere; il faut le laisser fleurir en Soleil. Il graine, mais sa plante est difficile à conserver étant sujette au blanc & à la pourriture.

S.

Le Sauvage à pris sa naissance à Paris, il porte son nom de celuy qui la élevé, quelques uns l'ont nommé le *Dromadere*, d'autres l'ont appellé *le Grand Louys*, c'est un œillet admirable; son incarnat n'est pourtant pas vif, mais son blanc est extremement fin, les feüilles de sa fleur sont larges & épaisses, ses panaches sont fort gros & de pieces emportées, sa rondeur est à estimer, mais sa grosseur quelquefois de 14. pouces de tour & sa façon de fleurir en forme d'une espece de Dome, le rendent sans prix: sa plante est forte & robuste, dont les marcotes prennent facilement racine, son défaut est qu'il casse, si on ne luy laisse plusieurs boutons, jusques à 6. ou 7. & on s'en trouvera bien.

T.

Le Tertio de Paris, c'est le frere du sauvage, ayant été élevé au méme lieu, leur couleur est pourtant differente, mais non pas leur beauté, celle-cy est d'un Incarnat vif brun surpassant, c'est à dire de couleur de feu ponceau enfoncé; son blanc n'est pas fin, mais un peu carné, sa fleur n'est pas large comme celle du sauvage, mais ses panaches ne sont pas moins gros ni détachés & sont pieces emportées, les feüilles n'en sont pas si larges ni si épaisses, d'ou vient qu'elles se renversent & qu'on est obligé de se servir de cartons: Il ne casse pas aussi comme le sauvage, & 4. ou 5. boutons luy suffisent: sa plante est assez robuste, quoy que son vert ne soit pas des plus beaux, ses marcottes prennent racines facilement & ne sont pas sujettes aux maladies, sa fleur n'est pas si hâtive que celle du Sauvage.

V.

Victorieux, est aussi appellé *le flamboiant*, & par d'autres *l'incarnat à doubles feüilles* d'autres l'ont nommé *le petit Sauvage*: c'est un incarnat vif sur un fin blanc tracé de gros panaches de pieces emportées, mais sa fleur est plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feüilles, elle est pourtant assez large, sa plante est robuste & son feüillage assez particulier, étant fort court & fait en forme de petit cypres, il il ne créve pas. Il ne luy faut que quatre boutons.

Oeillets de Couleur de Rose & de Chair.

C.

Oeillets de Couleur de Rose & de Chair.

Celimene est un œillet de couleur de rose fort large, mais confus, sujet à créver, il graine, sa plante est vigoureuse, laissés luy huict boutons.

Celadon est de couleur de chair tirant sur celle de Celadon, son blanc tres fin & sa fleur assés large, mais comme sa couleur est tres-pâle, elle ne donne pas dans les yeux & on n'en fait pas grand cas.

Comtesse d'Hollande, est de couleur de rose pâle ou de chair vive: elle est fort large

large & son blanc fort fin tracé de panaches detachés, sa plante delicate, mais abondante en marcottes, il faut luy laisser 6. boutons. Il se trouve à l'Isle.

D.

Doralice, est un œillet de couleur de rose vive, tirant sur l'Indicrose, son blanc est fin & sa fleur fort large, mais sa plante est delicate, & si sujette au blanc & à la pourriture qu'à peine peut on la conserver. Il luy faut quatre à 5. boutons.

G.

Grosse Madelon autrement *Tour de babel*, c'est un œillet d'une grosseur prodigieuse, mais c'est tout, car il creve, son blanc n'est pas fin, il est broüillé & confus, ne graine pas, mais il porte 14 à 15 pouces de Tour: Il faut luy laisser sept ou huict boutons, sa plante est extremement forte.

I.

Indicrose ou Rose Indique c'est un œillet le plus charmant qui se puisse rencõtrer dãs les couleurs douces, il est fort large, extrémemẽt rond & garni de feüilles, son blãc de laict, ses panaches gros & fort détachés, qui paroissent d'abord de couleur de cerise, en suite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne créve pas si on luy laisse 5 ou 6 boutons: sa plante porte un large feüillage vigoureux & sujet pourtant aux taches, qui paroissent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcottes ont peine à prendre racines & sont sujettes à la pourriture, sa fleur est printaniere, aussi on l'a doit planter en Autonne & la preserver des trop grandes pluyes, se trouve à l'Isle, Amiens, &c.

Isabelle, est de couleur de rose pâle ou chair, son blanc tres fin & ses panaches de pieces emportées, sa fleur fort large & garnie de feüilles qu'elle renverse quelquefois, ne casse point avec cinq ou 6. boutons; produit beaucoup de marcottes, qui sont sujettes aux taches blanches rougeâtres, c'est à dire à la gâle & au roux, qui est une espéce de gale: sa fleur est le plus souvent hâtive.

M.

Madame d'Humieres, est de couleur de rose claire, sa fleur d'un grand blanc tracé de gros panaches, large, mais tardive, sa plante, extrémement difficile à prendre racine, elle est forte & robuste & créve si on ne luy laisse cinq boutons: se trouve à l'Isle.

Madame d'Orieux, ne differe en rien de l'œillet précedent, sinon que sa couleur est plus pâle.

R.

Rose d'Istrie, c'est une couleur de rose pâle ou de chair sur un fin blanc. Comme ses panaches sont d'une couleur fort pâle, ils ne paroissent pas beaucoup sur un si grãd blanc, sa fleur est large garnie de beaucoup de feüilles: sa plante qui paroit robuste, ne l'est pourtant pas, parce que les marcottes, qui sont atteintes de gâle, ne prennent que difficilement racines: il ne créve point avec cinq boutons.

Rosalinde a la méme ressemblance que *l'Isabelle*, sauf qu'elle ne fleurit pas si large ni si bien.

Rose d'Hollande, c'est la même que *la Rose de Ierico*, sa couleur fort pâle, mais son blanc de lait, il ne créve point avec cinq boutons.

Rose Royale, c'est une tres grosse fleur, d'un blanc tres fin & reguliérement tranché, sa plante est vigoureuse, fertile en marcottes & d'un beau vert: il vient de l'Isle. 5. boutons feront éclorre de belles fleurs, elle n'est pas hâtive.

Rose permanante, est une fleur fine, pas beaucoup large, mais delicate: Elle

ne casse pas en luy laissant cinq boutons: elle demeure toujours de couleur de rose, ne changeant pas sa couleur, sa fleur dure longtems, elle se trouve á l'Isle.

Oeillets Blancs.

B.

Oeillets blancs. *Belle Douce*, est une grosse & large fleur garnie de beaucoup de feüilles, dont la plante est forte & vigoureuse, elle ne créve point avec cinq ou six boutons.

Blanc Racine, est un blanc aussi large que le premier. Monsieur Racine à fait la conquéte de cet Oeillet.

Blanc de Paris, il est commun à Paris.

Blonde de perle, est un blanc de perle fort large & d'un beau vert, elle se trouve à l'Isle.

Rose Blanche, c'est une veritable rose blanche, parce qu'il n'est rien plus large, ni plus feüillu que la Rose Blanche, sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point luy laissant cinq boutons.

Oeillets Piquetés.

Auguste Triomphe, est un des plus beaux picquetés, à cause de sa largeur & de la quantité de ses feüilles, mais il est fort tardif à fleurir à cause de la foiblesse & delicatesse de sa plante. Il faut luy donner du soleil jusques à midi & le planter dans une terre legere & luy laisser cinq ou six boutons, autrement il creveroit: il se trouve à l'Isle, à Paris &c.

Astre du monde, est un piqueté extremement mouchetté sur l'extremité de ses feüilles: sa fleur n'est pas fort large, mais fort ronde & bien prise dans ce qu'elle contient, sa plante n'est pas fort robuste; Elle est susceptible de blanc & de pourriture. il se trouve á l'Isle, à Amiens &c.

Astre triomphant, il est large & fort picqueté, sa plante mediocrement forte, il est à l'Isle, il luy faut 4. boutons.

Amarillis, *Agreable*, *Belle Aminte & l'Etoile du iour*, sont 4. piquetés à peu pres de mesme sorte & ne different que par leur couleur & leur feüillage, mais non pas en largeur, ni en grosseur, il faut leur laisser 4. á 5. boutons, se trouvent á l'Isle.

Apollon, est un piqueté de brun sur un fin blanc: l'œillet est petit & sa plante fort sujete au blanc & à la pourriture. Il est á l'Isle, il ne lui faut laisser que quatre ou 5. boutons

Beau-piqueté, fort semblable à la verdure luisante. Il est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet à crever, si on ne luy laisse 6. ou 7. boutons. Il pousse aussi quelque fois deux boutons dans sa fleur. Il prend aussi quelques fois panaches.

Eudoxie est un œillet tres-fin, le blanc en est beau, il fleurit facilement, sa fleur est mediocrement large & sa plante est fort delicate, sujette à la pourriture & porte graine. 4. boutons suffisent.

Eminentissime, c'est un tres bel œillet, il est bien piqueté sur un beau blanc assés large, sa plante vigoureuse, se trouve à l'isle, 4. à 5. boutons luy suffisent.

Gros piqueté, un tres rare œillet par sa grosseur, qui est prodigieuse pour un piqueté, & par son blanc qui est tres fin. Il est difficile à élever, sa plante étant si foible & sujette à pourriture, qu'à peine peut on le conserver: il faut luy laisser 4. ou 5. boutons.

Indimion est un piqueté de brun sur un fin blanc, large & ne cassant point; sa plante est d'un beau vert, qui n'est point sujette aux maladies: il se trouve à l'Isle 4. boutons luy suffisent.

Iupiter, Iunon, Mars, Mercure, Venus, sont toutes divinités piquetées de brun sur un fin blanc, mais les fleurs en sont petites: elles se trouvent à l'Isle.

Lys parangoné cet œillet est parfait quant à sa fleur; car il est tres bien piqueté, large & garni de feüilles, son blanc est fin, mais sa plante est delicate, sujette à pourriture, & ses marcottes ne prennent racines que dans sa couche, si on ne le marcotte dans le commencement de Iuillet; Il creve si on ne luy laisse au moins 6. boutons: il se trouve à l'Isle.

Piqueté Tournay, il est d'un beau vert, facile à prendre racine, sa fleur mediocrement large, son blanc est fin, il se trouve communement dans la Picardie, 4. boutons luy suffisent.

Piqueté du change, sa fleur est fort moûchettée, large, mais tardive, il ne créve point avec 6. boutons.

Pulcheria, est un œillet fort piqueté, mediocrement large, la plante peu feconde en marcottes, sa fleur est tardive, & 5. boutons luy suffisent.

Piqueté Belmans, est gros & large, sa plante est fort delicate & ses marcottes difficiles à venir.

Piqueté Pourpre est fort bien piqueté d'un beau pourpre mediocrement large; sa fleur fort ronde, sa plante foible mais d'un beau vert, se trouve à l'Isle.

Triomphe de l'Isle est un piqueté fin sur un beau blanc, sa fleur large; sa plante vigoureuse: il veut 4. boutons.

Verdure Luisante, voyés le beau piqueté.

Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

Tricolor de Compiegne, il est pourpre, de couleur de rose pâle & blanc, le Pourpre est enfoncé & le blanc tres fin, mais ce qui est de surpassant pour un tricolor, c'est qu'il est gros & large, sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feüilles tracées de gros panaches de pieces emportées, qui se sucedēt les unes aux autres, c'est à dire qu'un panache de pourpre suit celuy de rose pâle sur un fin blanc, qui doit passer plûtôt pour un panache que pour le champ on le fond de l'œillet. ne creve point avec 5. boutons: ses marcotes ne sont pas fortes, la pourriture attaque *le tricolor*, c'est pourquoy il faut le preserver des méchantes pluyes.

Tricolor Poncet, ne differe du premier qu'en grosseur, n'estant pas si large ni son blanc si fin, ni ses couleurs si bien détachées.

Quadricolor, & Quincolor d'Amiens, ils seroient beaux, s'ils étoient détachés & gros, mais ils sont confus & peu larges & sujets à degenerer, ne se maintenans plus de deux ans dans la méme fleur.

La diversité des trois coûleurs, cet œillet est fort bizarre, mais qui porte une grosse fleur, qui à sept couleurs fort distinctes & separées: son blanc est fin, sur lequel paroit un brun noir & un beau rouge; sa plante est mediocrement forte; il se trouve à l'Isle: il ne créve point avec 5. boutons qui gréneront.

La Ioliete ou Iolivcté des 4. couleurs, est un œillet panaché d'ū beau pourpre fort brun d'un beau rouge & de couleur de rose, sur un fin blanc mais toutes, ses couleurs sont tres bié & également distinctes & détachées: il se trouve à l'Isle facilement.

La Chinoise, est un tricolor rare, son blanc est de laict tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs & de couleur de rose, sa fleur large se trouve à

O 2 l'Isle

Isle. 5. boutons suffisent.

Le Zelandois, c'est un quincolor degeneré. on en fait cas à cause de sa couleur qui est fort bijarre.

La Conqueste de Los, est de couleur d'Ardoise, & se trouve à l'Isle.

CHAP. I.

De L'Oreille d'Ours.

Oreille d'Ours. L'Oreille d'Ours est françoise: Il s'en trouve dans les prés de plusieurs Provinces de France, mais avec cette difference de celles des jardins, que *les premieres* sont toutes de méchantes couleurs & tres petites cloches, & *les autres* triées parmi de bonnes semences, ont ces qualités desirables dans les fleurs qui font plaisir à voir.

Quoy qu'elle soit Françoise, les François ne sont pas les premiers qui en ont reconnu les beautés, les Flamans y sont plus attachés qu'eux, ce sont eux qui ont élevé à L'isle en Flandres les premiéres panachées. Ils les appellent *Auricules*.

CHAP. II.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.

PUis que la fane basse & point embarrassante rend une fleur recommandable, *l'oreille d'ours* l'emporte sur plusieurs.

La fane qui s'étend est un peu plus agreable que celle qui est si droite.

C'est un grand défaut à la tige de la fleur quād elle est si deliée qu'il faut la soûtenir; aussi bien que quand elle est si courte qu'on ne voit quasi point le bouquet: une juste proportion est à desirer en toutes choses, & principalement en celles qui sont destinées au plaisir de la vûe.

Plus les cloches sont grandes & ouvertes, plus l'oreille d'ours est estimable.

Il y en a beaucoup qui se gaudronnent, c'est un defaut.

Il faut que la queüe de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Vne tres grande fleur qui auroit la queüe de sa cloche tres courte, déplairoit plus que si elle étoit proportionnée.

On leur souhaitte l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil est ce petit rond du milieu de la fleur qui est presque toûjours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que des panachées, Si l'on estime quelques pieces, ce sera à cause d'une largeur extreme, ou d'une couleur si bizarre, qu'on espere qu'à force d'en semer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendroit.

Entre toutes, *les lustrées, les satinées, les brillantes* & *les bizarres*, sont toûjours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle est belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs differentes en oreilles d'Ours, car plusieurs se ressemblent aussi bien que les œillets, il y en a beaucoup plus de fleur à fleur que de visage à visage, mais il faut avoir des varietés promptement sensibles à tout le monde.

La nature ne s'épuisera jamais, elle nous montre toûjours quelque chose de nouveau

nouveau dans ses productions. Il y a à present plusieurs oreilles d'Ours doubles & panachées. Il y en a meme qui font quelquefois jusques à trois cloches les vnes dans les autres, elles sont rares & cheres. A force de semer ce progrés pourrá aller plus loing.

Plus l'oreille d'Ours a de clochettes sur la méme tige & plus elle est belle. Quand elle fait un gros bouquet de cloches tout au tour de sa tige, on l'appelle *Polyanthée.*

CHAP. III.

De le terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur & de la maniere de les œilletonner.

Cette plante est gourmande & aime la fraîcheur, il luy faut un peu plus de terre franche qu'a l'œiller. Terre propre aux Oreilles d'Ours

Sur quatre panerées de terre franche, il en faut trois de terrot de fumier de cheval & deux de terrot de fumier de vache.

Apres avoir dit que l'oreille d'ours aime la fraîcheur, on devroit peu parler de son gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laisser exposée au Soleil ardent: Cependant pour instruire davantage il vaut mieux estre un peu plus prolixe.

Dés le commencement du printemps avant la fleur, mettés vos pots d'oreille d'Ours au Soleil levant ou couchant, sur des aix élevés sur des trétaux ou du moins sur des carraux de peur qu'étãs posés à platte terre, le ver n'étre par le trou du pot, qu'il ne mouline & ne renverse incessamment la terre. Essayés de les placer de sorte que le Soleil ne les voye que 3. ou 4. heures du iour, ils s'en conservent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en est plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnés de l'eau que quand ils en ont besoin; trop les pourriroit, trop peu aussi les feroit languir. Pour éviter un danger, ne tombés pas dans l'autre.

Lors qu'elles sont en fleur, il faut avoir soin d'oster de vos pots les oreilles d'ours dont tous les œilletons poussent entieremẽt purs, & à moins que ce ne soit une espece tres-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repousse quelque œilleton panaché.

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conserver l'autre: Le méme qui est devenu une fois pur ne devient jamais panaché. Pour détruire un œilleton pur ne déplãtés pas vôtre plãte, mais arrachés-là feüille à feüille & quand il n'a plus que le tres petit cœur, & que vous ne pouvés plus tirer de feüilles, coupés adroitement ce petit cœur sans endommager le collet ou haut de la plante, car c'est ce que les nouveaux œilletons repoussent & c'est ce qu'il faut conserver.

Si le pied qui est dans vôtre pot est garni de plusieurs œilletons & que vous ayés envie de multiplier l'espece, attendés que la fleur soit passée, posés vôtre pied d'Oreille d'Ours quand sa terre ne sera point moüillée, secoüés la si bien que toutes ses racines en soyent nettes, partagés vôtre pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton une pottée differente, laquelle reproduira de méme de nouveaux œilletons, & ainsi avec un peu de soin vous ne sçauriés manquer de plantes.

Pourveu que chaque œilleton que vous replanterés ait seulement un filet de racines, il suffira pour le faire reprendre. S'il en a d'avantage ce sera tant mieux. Il est aisé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne se separe pas aisément de luy meme, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point : ainsi si sur un méme pied vous aviés quatre œilletons qui ne se partageassent point coupés librement vôtre navet en quatre, vous estes le maistre par là de laisser autant de racines que vous voudrés à chaque œilleton.

Apres avoir coupé le navet, plantés vôtre œilleton jusques tout au haut du collet, qu'il ne sorte seulement que les feüilles, arrosés le fortement & laissés vôtre pot à l'ombre au moins un mois, il faut pendant ce temps-là donner de l'eau un peu souvent pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner châque fois abondamment.

Lors que vos pots qui ont bien fleuri ont fait leur devoir sur vôtre theatre, remettés les au méme lieu ou ils ont fleuri, conservés leurs graines & pour avoir des nouveautés, semés abondamment. En cette plante-là & en toute autre, c'est par là qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Eté oster vos pots du lieu où ils étoyent & les mettre tous à l'ombre : Cette precaution est de consequence. Le grand Soleil & le grand chaud fond fondre les Oreilles d'Ours & les tuent entierement.

En Autonne remettés les en leur place ordinaire, & en hyver exposés les au Soleil du midi, elles en ont besoin alors. Quelque soin que vous preniés de bien situer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit sans cesse beaucoup de feüilles, épluchés les en toutes saisons, & comme on ébranle souvent le pied en arrachant les feüilles ; raffermissés le en appuyant le doigt au tour, & quand ou par les arrosemens ou autrement la terre s'abaisse & que le collet se découvre; remettés de la terre sur vôtre pot pour les regarnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours est un peu forte, & si on ne la couvroit pas sur son pot, elle se fendroit, ou elle se décoleroit, ou se durciroit : Pour empecher ces inconveniens il faut mettre sur le pot un bon doigt de sable noir ; le sable blanc ou iaune feroit le méme effect à l'egard de la plante, mais il en feroit un mauvais à la fleurisō. Le rapport de sa couleur à la plus part des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le Coloris. Il semble que cette remarque soit petite, mais dans la pratique elle est fort grande.

Ce sable qu'on met sur la terre du pot de l'Oreille d'Ours entretient sa fraîcheur, aide à faire entrer aisement les arrosemens & empéche plûtot le pied & les feüilles de pourrir que si on se servoit de quelque terrot que ce fût: Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots sont souvent à l'ombre, le dessus se moisit & produit une verdeur désagreable à voir, ratissés la & remettés de nouveau sable: la beauté ne va jamais sans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée, cependant si vous avés de la place de reste dans vos serres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, serrés vos belles, ce soin leur vaut beaucoup.

CHAP.

CHAP. IV.

De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le Plan.

IL faut particulierement s'attacher à receüillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & sur tout des doubles & des triples: negligés donc la graine des plantes ordinaires, semés plûtôt moins, & semés bon.

Cette graine veut étre semée au commencement de Septembre.

La maniere de la semer est vétillarde, mais faute d'en faire toutes les petites façons, de grands curieux en ont semé plusieurs années de suite, sans qu'il leur en soit levé une seule. Elle craint tout à fait d'être couverte de terre, elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande à cause de sa petitesse plus de precaution que toute autre.

Emplissés de tres bonne terre legere & finement passée des terrines ou des caisses plattes, appuyés la main sur la terre pour la presser, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arrosement, & pour toute preparation, à la reception de vos graines quand vôtre terre est bien vnîment pressée, faites de legeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes soyent tres pressées & peu profondes, semés en suite vôtre graine un peu claire, & repassés tres legerement la main sur vos fentes pour les unir: Ou la graine est tombée dans vos petites fentes, ou elle se trouve enveloppée de la terre que ces fentes avoyent élevée, & cela suffit pour la faire germer. Arrosés aussi tôt vos terrines ou caisses avec un petit arrosoir de fer blanc à pompe dont les trous soyent tres petits, afin que l'eau tombe déliée & qu'elle ne batte point la terre, mettés vos graines semées à l'ombre, qu'elles n'en sortent point que quand vous les voudrés replanter en planches, ayés soin qu'elles soyent toûjours humides.

Elevés sans y manquer vos terrines ou vos caisses, dans lesquelles vos graines sont semées; à moins qu'elles n'ayent des pieds tres hauts, car les vers entrent ou par les trous des terrines ou par les fentes des caisses, & remuant la terre quand la graine germe, ils la déracinent, la renversent & la font perir absolûment.

Quelquefois la graine leve dés la méme année que vous l'avés semée: ordinairement elle leve à la fin du Printemps de l'année suivante, mais on en a veu qui n'a levé que la seconde année.

Quand elle est forte & en état d'estre replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du jardin & à la premiere fleur la traiter selon son merite & la planter dans des pots, si elle est panachée.

Orchis de Serapis

De L'Orchis de Serap[illegible]

Il est le plus estimé de tous les Orchis, il produit autour de sa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre, que le jour elles ne sentent rien, mais la nuict elles repandent une tres agreable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité; il luy faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de distance, On le leve tres rarement.

De

De L'Ornithogalon.

Ornithogalon. Il y a plusieurs sortes d'Ornithogalon, mais *l'Arabesque* que l'on appelle autrement *lys d'Alexandrie* & *l'Etranger*, que l'on appelle aussi *Ornitogale d'Inde*, sont les plus estimés.

Le premier produit à l'extremité de sa tige, comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant châcune avec six petites feüilles blanches, entourent un bouton vert brun, que plusieurs apellent, *les larmes de Nôtre Dame*: Elles commencent à fleurir par le bas, & à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent.

L'Etranger, que l'on apelle *d'Inde*, est encor plus beau & plus estimé que le precedent. A l'extremité de sa tige, il fait monter un épi pointu & long d'un demi pied, autour duquel viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton vert qui est au milieu.

L'Ornithogalon demande du Soleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance, on le leve tous les ans parce qu'il multiplie beaucoup.

L'Etranger d'Inde, veut aussi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots, pour le serrer l'hiver, parce qu'il craint beaucoup le froid: Il luy faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement & un empan de distance : mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot; On le leve rarement, mais quand la graine en est meure, on la seme: On la replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

Du Panache de Perse.

On l'apelle aussi Lys de Suze, il jette autour de sa tige grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frisons, qui forment une longe pyramide: cette fleur ne paroit jamais si belle que lors que sa tige se ploye, & qu'elle retombe en bas, car pour lors il se forme tant de petits bouquets, & il s'éleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il semble que la Deesse des fleurs, ait pris plaisir à y repandre tous ses trésors.

Cette fleur ne veut avoir que mediocrement de Soleil, une terre de potagers, la profondeur de 4 ou 5. doigts & la distance d'un empan. Et comme son oignon n'a point de robe non plus que celui de la Couronne Imperiale, quoi qu'il soit un peu plus long & plus élevé, on le tire de terre trés-rarement, & cela se fait au mois de Septembre & il faut le replanter aussi-tôt.

De la Paralyse.

De la Paralyse. Il y a de deux sortes de Paralyse, *la simple* & *la double*: *La simple* éleve sa tige à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pâle, qui se renversent par le bord des feüilles.

La double est differente de la simple dans la couleur aussi bien que dans la figure: Car outre qu'elle tire au Citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'est pourquoi on lui a donné le nom de *L'un dans l'autre*.

Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au Soleil, & être gouver-

gouvernées comme les *marguerites*.

De la fleur de la Paßion.

Cette fleur que les Indiens apellent *Marocato* & que nos jardiniers modernes nomment *Grenedille*, est consideréecomme un miracle sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mysteres de la mort & passion de Nôtre Seigneur: Car si nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous representent l'habir, dont les Iuifs le revetirent par derision: Ces pointes aiguës qui paroissent à leurs extremités, ne sont elles pas la figure des piquantes épines dont il couronnérent sa tête: & ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'épandent tout au tour, nous representent les foüets avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le Chapeau qui est au dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut presentée. Ces 3 ou 4 petits piquets qui s'élevent au dessus de la colomne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feüilles pointües par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la croix qui ne se montre pas imprimée sur cette fleur; comme tous les autres instrumens de la passion. De la fleur de la Passion.

Cette fleur veut étre au grand Soleil, dans une terre grasse & bien detrempée: Pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la méme terre: Elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche tousjours la liberté, dés qu'elle commence à pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

Du Piment Royal.

Le Piment Royal que l'on apelle *Rhus* a plusieurs petites branches, auxquelles sont attachées de feüilles deux á deux & semblables á celles du Cornier. Il fleurit au mois de May: au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu à peu prend une couleur vermeille, & à la fin cette fleur qui est semblable à L'Amarante, est d'un pourpre éclatant & velouté, meslée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle. Du Piment Royal.

De la Plumelle ou Cornette.

Il y a la simple & la double, parmi la simple celle qui est violette est la plus belle, & parmi la double, l'incarnate est la plus estimée. Elle differe de la Giroflée en ce qu'elle a les feüilles plus étroites & plus tranchées: Elle veut pourtant avoir en tout la mesme culture.

Des Renoncules de Tripoly.

La Plante que Charles de l'Ecluse nomme dcs ses livres, *Ranunculus Asiaticus grumosa radice*, est ce qu'on apelle en François, *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverses especes, les uns portent des fleurs simples, les autres de doubles. Renoncule de Trypoly.

Pour bien entendre la description qu'on en va faire, il faut savoir qu'il y en a qui ne portent qu'une seule couleur: les autres en portent plusieurs, le dehors des feüilles de la fleur se trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans de l'autre. Parlant de ces derniers, on commencera à nommer la couleur du dehors la premiere, parce que c'est celle là qui s'aperçoit la premiere, lors méme que la plante n'est encore qu'en bouton, puis la couleur qui est par le dedans: Le bouton noir en forme de Turban qui est au milieu de châque fleur des simples où se forme la semence, ne varie point de couleur, c'est pourquoi on n'en parlera pas en decrivant leurs fleurs cy-aprés.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur & sont simples.

Les Ranoncules simples de Tripoly de simple couleur, sont de cinq especes, sçavoir

Le Blanc, le jaune doré, le jaune pâle, le couleur de citron, le Rouge brun, qui est odoriferant.

Les Ranoncules simples de double couleur, sont,

L'Africain, qui est jaune doré, marqueté de nacarat, sur un fond jaune.

L'Aurore, est jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, sur un fond jaune d'aurore.

Le Besançon, est d'un jaune pâle, marqueté de rouge, sur un fond jaune.

Le Calabrois est chamois bordé de rouge, sur un fond chamois.

Le drap d'or, est jaune doré, mélé de rouge par le dehors de sa fleur, de sorte qu'il ressemble à du drap d'or, ce qui est cause qu'on le nomme ainsi.

Le Melidor, est rouge cramoisy, bordé d'Isabelle par dehors de la fleur seulement, le fond est Isabelle.

Le Parmesan, est jaune doré, bordé de rouge, sur un fond jaune.

Le Passe-rose, est de couleur de rose vermeille, nué de blanc, sur un fond blanc.

Le Romain, est chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond est chamois.

Le Rosé frisé, est blanc & couleur de rose par le dehors seulement sur un fond blanc.

Le Satiné, est blanc, marqueté de rouge par le dehors, sur un fond blanc.

Le Sydonien, est chamois, marqueté de rouge, sur un fond chamois.

Les Ranoncules doubles de simple couleur sont,

Le Rouge cramoisi ou sang de bœuf.

Le Géant ou *Peone de Rome*, est tout rouge, fait grosses fleurs, mais les feüilles n'en sont pas bien unies.

Le Géant de Constantinople, qui porte ses fleurs plus grandes que le precedent, aussi ses feüilles sont mieux rangées.

Le jaune à feüilles de rue, celui-ci porte ses fleurs plus petites que les precedentes.

Le jaune d'Italie, à feüille d'ache, ses fleurs ressemblent à celles des grands bassinets doubles.

Les Ranoncules doubles à double couleur, sont.

Le Bosuel, celui-ci provient du petit rat orangé vulgaire, lequel s'est rayé de jaune.

Le Géant ou Jaune de Rome, rayé de jaune, il est sujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

Des

Des Roses & Rosiers.

Il y a plusieurs sortes de Roses; *La Rose odorante* & *la Rose sans odeur.* *La Rose d'Hollande* à cent feüilles, *les Roses blanches de laict*, *la blanche rousse* que plusieurs appellent *Rose de Virginie.* *La blanche tachée*, *les Rouges pâles*, *les Roses de couleur de chair*, *les Rouges couvertes* apellées *de Provins.* *Les roses Panachées*, *les Roses simples de couleur de Velours rouge*, le dessous des feüilles de couleur de jaune sale, & des *Roses de tous les mois*, qui est une espece de muscades rouges, portant ses fleurs par bouquets. *La Rose jaune*, qu'on apelle *la grande*, *Les Roses de Damas ou muscades.* Des Roses ou Rosiers.

Toutes les roses veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte; on les plante au mois de Novembre & de Février de la profondeur d'un empan & à trois pieds de distance les unes des autres: on les taille au mois de Mars; on les arrose dans l'Eté & dans l'Autonne, on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute sorte de Rosiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un leger labeur, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui est mort.

La Rose de tous les mois veut être exposée en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce & sablonneuse pour porter tous les mois, & quand ses premieres fleurs sont passées, on les taille au nœud, au dessous où étoient lesdites fleurs, & ainsi faisant aprés châque portée de fleurs, vous en aurés huit mois durant, sçavoir depuis les premieres, jusques environ la nôtre Dame de Decembre.

Si ces *Roses* ou *Rosiers* ne sont pas en terre propre, exposés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres.

Ou bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent, aporteront des fleurs avec plus de force.

On les retaille encore de nouveau trois jours avant la pleine lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux à châque branche, aprés on déchausse le Rosier tout autour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de la nouvelle & on l'arrose quand il en a besoin. Quand elle commence à fleurir, il en faut cueïllir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'été plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité cy-dessus marquée, pour les susdits Rosiers, vous pouvés leur faire un fond artificiel en les plantant dans du sable amandé & en quantité suffisante.

La Rose d'Hollande à cent feüilles, celle qui sent ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une méme culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte. On les taille au mois de Mars & on ne coupe que les extremités qui sont seches. Elles peuvent porter en Autonne, quand on les taille au Printems à un pied, ou un pied & demi prés de terre.

Les Rosiers d'Holande, se plantent si l'on veut aux pied des arbres de haute tige & on les fait monter sur ces arbres, où ils étalent leur belle & delicate marchandise en la saison, ce qui est bien agreable.

La Rose jaune double, ne veut du Soleil que mediocrement, elle aime le froid

 & veut

& veut étre en liberté, c'est pourquoi il ne la faut ni lier ni serrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extremité des branches qui sont seches, elle veut étre garantie des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanoüissent pas bien, c'est pourquoi on leur fait un abry, quand les années sont trop pluvieuses: Pour la faire mieux fleurir & empécher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laisser ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut aprés que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois en Autonne, vous les taillerés encore en Février ou en Mars suivant.

Les Rosiers panachés sont des especes de Nains: (comme les Batavis] on peut les mettre dans des pots, si l'on veut, où ils font bien de méme qu'en pleine terre.

On peut greffer un Ecusson de ces Rosiers & d'autres sur des Rosiers communs, & ces écussons ne manquent jamais de porter l'année suivante, s'ils sont dormans, les poussans portent en l'Autonne de leur méme année.

Ce qui est plus avantageux que de les avoir de plan, où ils sont deux ou trois ans sans porter.

Les Rosier musquats blancs, veulent étre taillés tous les ans en l'Autonne ou au Printems à un demi pied prés de terre, il faut les couvrir de long fumier pendant l'hyver de crainte qu'ils ne gélent & au Printems vous leur donnez un leger labour, lors que vous leur ôtés ledit fumier.

Et quand les fleurs commencent à paroistre, s'il y a des jets qui n'en ayent point il faut les tailler á un pied & demy de bas, & á chaque œil il poussera un jet, qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Autonne.

De la Rose de la Chine.

De la Rose de la Chine. *La Rose De la Chine* qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuyo*, est appellée aujourd'huy par quelques uns *Mauve d'Inde* & *Mauve du Iappon*, mais elle est plus connue par le nom de *Rose de Siennne* Elle s'éleve avec le temps à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier & les feüilles toutes semblables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendant à la largeur d'une rose à cent feüilles, & elle est assez fournie de feüilles crépues & frisées.

Elle fleurit dans l'Autonne & sa fleur ne dure que deux ou trois jours, mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune: On la met loing à loing en bonne terre legere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la méme terre: On l'arrose à petites gouttes & on lui donne peu à peu du Soleil, au bout de trente jours elle commence à lever & quand ces petites plantes sont devenues plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied de méme qualité que la premiére, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes. Finale-

Finalement pour les defendre de la rigeur de l'Hyver on les serre dans un lieu chaud & aëré.

Au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle pourveu qu'elle soit bonne elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La Bonture s'en plante au mois de May ; Et pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent apres l'avoir coupé dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre de la profondeur d'un demi pied ou plus selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extremité avec tous les yeux & il faut couvrir les playes avec de la cire d'Epagne pour les defendre du chaud, du froid & des pluyes qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

De la Rose de Gueldres ou Suseau Rosal.

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere, qu'il est trés aisé de la reduire à la grandeur d'un arbre: il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassent toutes ensemble, font comme de grosses bâles rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un terroir humide & fort: On le taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui est sec.

Du Saffran.

Le Saffran fleurit au Printemps & en Autonne, il est aussi changeant dans sa fleur que dans ses couleurs, car quelquefois il devient simple & d'autrefois il est rempli de feüilles. Du Saffran.

La Scabieuse que plusieurs appelent *la Fleur de Veuve*, est de deux sortes: Car il y en a de commune, & c'est celle-ci que par excellence on nôme *la belle Scabieuse.* Elles n'ont rien de different dans leurs fleurs, sinon que celle-ci est bien plus couverte & qu'elle est comme d'un violet cramoisy marqueté. Elle a une certaine odeur comme de Musc, qui est agréable de loing, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potagers. On l'arrose quand elle en a besoin: Cette fleur dure trois ans, c'est pourquoi pour en avoir, il la faut semer.

De la Sgarza odorata.

Elle éleve quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds; Au bout elle pousse quelques boutons longuets, qui renversent des feüilles jaunes qui forment comme des lys: Du fond il sort comme de petits brins de la méme couleur. Quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer. Elle se cultive comme la scabieuse dont on a parlé ci-dessus.

De la Speronelle ou Esperon de Chevalier.

La Speronelle, que les Allemans apellent *Ritter Sporn*, c'est à dire *Esperon de Cheva-*

Chevalier, est encore apellée *Consoulde Royale*, la fleur en est double ; Il y en a *de Blanche*, de *Turquoise*, *d'Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feuilles longues & étroites tôtues & jointes ensemble.

Pour en avoir de la race, il en faut semer la graine : Elle veut un grand air, une terre à potagers, & quand le besoin le demande, elle veut être abondamment arrosée.

Du Soleil nommé Tournesol & la grande Plante.

Du Soleil nommé Tournesol. Cette grande plante a plusieurs noms, Matthiole l'apelle, *Couronne Royale* & *Corpe de Jupiter* : Les autres *Soleil d'Inde*, *Belide de Pline*, *Cloche d'Amour* & *Rose de Jerico*. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extremité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour un cercle de feüilles d'un beau jaune d'oré dont tout le dedans est rempli d'une certaine graine brune obscure. Et parce que comme *l'Heliotrope* se tourne toûjours aux rayons du Soleil, quelques uns l'ont apelle pour cette raison *Tournesol*. Quelquefois la tige se separe en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien grasse, & comme elle vient de graine, aprés qu'elle est levée & qu'elle est grandelette, on la transplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arrose dans les temps.

Du Tresfle des Marêts.

Cette plante qui sur chacune de ses queües produit trois petites feüilles rondes en ovale, eleve sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge jusques à la cime de certaines petites fleurs blanches qui ressemblent aux Jacinthes avec certains petits filets comme les capriers, qui sont fort agréables à voir & sentent admirablement bon.

Elle se plait plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

De la Tubereuse.

De la Tubereuse. Cette fleur s'appelle aussi *Jacinte d'Inde*, parce qu'elle en est la 2. Espece. Elle éleve au dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les choses les plus belles & les plus estimées veulent être veües longtemps, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feüilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renversés & sont une fois aussi grandes : Et bien que les premieres fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernieres ne soyent d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent tout l'Esté on en voit encor durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereuses rouges.

La Tubereuse veut être dans un endroit fort découvert dans une terre grasse & bien détrempée : elle se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de 3 ou 4. doigts de profondeur, il l'a faut mettre seule, ou si on la met avec d'autre, il lui faut donner un empan de distance des autres oignons.

Pen-

Pendant l'Eté il la faut arrofer continuellement & abondamment tous les foirs (même à midi.) Durant l'Hyver pour ne l'a pas expofer aux injures du vent, du froid & des pluyes, il la faut ferrer dans un lieu à couvert, qui ait neanmoins bien du Soleil & qui foit bien aëré.

Afin que fon bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux, mettent au fond du pot le tiers de terrot de fient humain confumé de plufieurs années.

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots à part, & ayant choifi les meilleurs oignons, on leur ébarre les longues racines & puis on les replante, mettant premierement un peu de terre fur laquelle on repofe l'oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, & s'y étendent plus aifément & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Maniere de planter & de conferver la Tubereufe.

Aprés que la fleur des Tubereufes eft paffée, il faut renverfer le pot & le mettre dans un lieu fec, puis en tirer l'oignon fur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'hyver jufqu'au mois d'Avril: Et avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours le faire tremper dans du vin & en fuite le planter. Tubereufe.

Il faut auffi prendre garde que l'oignon ne géle pendant l'Hyver.

CHAP. I.

De la difference des Tulipes & de leurs efpeces.

Monfieur *Ménage* dit que les Tulipes font originaires de Turquie; On les apelle Tulipes parce qu'elles ont quelque rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien eft apellé *Tulipano*. Tulipes.

Encore que toutes les Tulipes foyent d'une feule efpece [c'eft à dire Tulipes) neanmoins il eft certain qu'il y en a de plufieurs fortes; des *Blanches*, des *Jaunes*; les *Rouges* communes font Tulipes, mais de trois fortes, qui ne changent jamais, & font les plus communes, auffi font elles eftimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées, les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles, & quand de ces fortes il s'en trouve dont le fond eft felon que la connoiffent les Curieux, alors ils les laiffent grener, & ce font de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanieres*, & les autres *Tardives*, nous en voyons encore d'une autre forte, qu'on peut dire, *Meridionales*, d'autant qu'elles fleuriffent entre les *printanières* & les *tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de diverfement colorées.

Des Printanières, il s'en voit de plufieurs couleurs, & de parfaitement belles, dont les unes font merveilleufement bien panachées & les autres fimplement bordées: La fleur s'avance d'environ trois femaines ou un mois avant les autres, & pour cela fe nomment *Printanières*. Pour *les Bordées*, les plus belles font celles qui ont la couleur fort éclattante, le bord grand & coupé nettement.

Des Tardives, aussi bien que des *Meridionales*, il y en a de plusieurs sortes de couleurs, dont les premieres sont simplement bordées, elle sont un peu plus en estime que les *blanches Jaunes & Rouges*: Les unes sont *rouges bordées de Rouge*, & ce qui les fait un peu considerer, c'est que la couronne qui est dans la fleur est parfaitement ronde,

La seconde sorte, sont couleurs qui nous viennent par le moyen des graines & de celle-cy il s'en trouve de si diversement colorée, qu'il est impossible aux peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs: Et ce sont de ces couleurs que viennent les plus belles par l'industrie des curieux qui sçavent aider à la nature ;par un artifice que l'industrie & le temps leur a apprise: Et quoy, que ces couleurs, comme couleurs, soyent des moindres en beauté, neantmoins ce sont les plus belles comme seules capables de se changer en mieux, meilleures pour ceüillir les graines. Il s'en rencontre aussi de *Glacées* entre ces couleurs, qui est comme une espece d'ombre, de moindre couleur que celle du corps.

La Troisiéme sorte, sont celles qu'on nomme *Panachées*, entre lesquelles il y en a encore de plusieurs sortes, dont les premieres & les moindres sont les *Paltots* de couleur rouge & jaune & de couleur blanche, & rouge & dont il y en a de deux sortes ou de 2 classes.

La premiere se nomme *Paltody*, il a les mémes couleurs que le *Paltot*, mais il est bien plus fin & bien plus netrement panaché, il faut que celui ci ait les paillettes noires ou brunes, si ce n'est lors qu'ils ont un fond noir, il faut que les paillettes soient jaunes.

La Deuxiéme sorte de Panachées se nommé *Morillon*, il n'a que deux couleurs en sa fleur, Il y en a encore de deux classes, dont la seconde s'apelle *Morillony*, il est beaucoup plus fin que le Morillon, & ses panaches sont plus nettement coupées.

La Troisiéme sorte de panachées se nomme *Agates*: Il en est encore de deux sortes, dont la premiere n'a que deux couleurs, & la deuxiéme, qui se nomme *Agatine*, en a trois & quelquefois plus. *L'Agatine* est sans comparaison la plus belle Agate & ses couleurs sont plus distinctes & parfaitement detachées les unes des autres.

La Quatriéme sorte est la plus belle de toutes & se nomme *Marquetine* ou *Marquetrine*: C'est cette sorte de Tulipe qui emporte le prix sur les autres: Il s'en voit de 4.& 5. couleurs,& quelquesfois dauantage.*La Marquetrine* est la plus belle, ses panaches sont detachés les unes des autres sans aucune diminution, sont nettes en leurs couleurs & arrestés par un petit bord, comme un filet de soye bien delié: Et c'est à quoi on connoît les plus belles.

Il s'est trouvé encore une sorte de Tulipe d'une forme extraordinaire, elle est bizarre en ses couleurs & afreuse à voir,& pour cela s'est fait donner le nom de *Monstre*: On en voit de diverses couleurs.

Il en est d'autres qu'on nomme *Iaspées*, lesquelles ont bien plusieurs & diverses couleurs, qui ne sont pas separées les unes des autres, mais se mélangent ensemble comme dans le jaspe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puis qu'elles portent jusques à plus de vingt feüilles.

Il s'en est veu & on en voit encore ,qui ont les feüilles de la fleur *vertes, de deux couleurs*,on les nomme *feüilles rayées*,mais il s'en trouve peu de belles.

CHAP.

CHAP. II.

Qualités que doivent avoir les belles Tulipes.

IL est à souhaiter que la forme & le vert des Tulipes, ne soit ni trop long ni trop court, ni trop large, mais un peu frisé, & qu'il se couche sur terre, s'il est rayé il en est plus beau. Qualités que doivent avoir les belles Tulipes.

La Tige est mieux quand elle n'est ni trop haute ni trop basse.

La portée ordinaire du plus grand nombre des belles Tulipes doit régler cela, on ne peut en prescrire une mesure juste, parce que la terre des Jardins étant differente, ou bonne ou mauvaise, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus basses. Il faut aussi dans sa hauteur, qu'elle soit assez forte pour soûtenir la fleur: Elle seroit un peu difforme si elle étoit trop grosse.

La Forme de la fleur, est tout à fait à rebuter quand elle est pointue: La connoissance de la curiosité, la doit rendre suportable dans une couleur quand elle est camuse, parce que la feüille s'alongeant un peu en se panachant, cet effet corrige ce petit defaut. Il ne faut point du tout que la forme soit échancrée par le bas de la fleur, mais il faut que les feüilles soient larges à proportion de leur longueur, Les plus grandes fleurs bien proportionnées sont les plus belles.

Les Tulipes doivent avoir six feüilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont reglement ou plus ou moins, c'est un défaut, celles de dedans doivent étre plus larges que celles de dehors: Si elles étoient toutes six égales, elles en feroient mieux, mais ce seroit un défaut, si celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point estimer celles dont la forme est belle en entrant en fleur, mais qui 2 ou 3. jours aprés s'alonge & se gâte.

Non plus que celles qui étans fleuries, renversent leurs feüilles par dedans ou par dehors, ou qui se godronnent ou cofinent.

Il est de consequence que la feüille de la fleur soit épaisse & étoffée, pour durer long-tems en fleur, une Tulipe qui y dure peu n'est point considerée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feüilles de la fleur sont minces, sont quelquefois grillées par l'ardeur du Soleil avant que d'étre fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos, celles qui en ont le moins sont les plus belles.

Les couleurs bizares sont certainement les plus belles. Les plus nuancées font les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont à priser, parce que les fleurs font de plus beaux éfets, avec cette exception neanmoins que les rouges à fond blanc ne sont point à rejetter. Parmi les Rouges les couleur de feu & de grenade sont les plus belles. Les Fortes bizares à fond tout blanc & les grises à fond tout jaune sont rares, & fort recherchées.

Plus le Coloris est lustré & satiné, plus il est estimé, s'il est terne c'est un tres grand défaut.

Les Tulipes qui étans fleuries ne conservent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent guéres étre prisées, celles qui les gardent jusques à la fin de la fleur, sont les plus belles.

Les plus petits fonds sont les meilleurs pour faire de beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux sont d'une méme couleur, tant dedans que dehors. Il faut bien comprendre cette regle, c'est tout le fin de la connoissance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, sont les plaques cerclées ou étoilées qui sont au bas des feüilles dans le vase, & *le dedans du fond*, c'est l'epaisseur méme du bas des feüilles qui est couverte par la plaque, de sorte que si les plaques sont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre soit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra en passant par le blanc de la plaque, si bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond soit de méme couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur ne montent jamais dans le panache, mais seulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y sont contenues par une vertu secrete, de laquelle on ne s'aperçoit point, comme en *la solitaire* qui panache de pieces emportées & separées par de grands traits noirs & dont le dehors & le dedans du fond sont blancs.

Quand les plaques ou dehors du fond demeurent toûjours bien distinctes d'avec la couleur & le panache, c'est une esperance tres forte que la Tulipe se parangonnera, c'est à dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée, mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines annees qu'en d'autres.

Les paillettes ou Etamines, doivent étre brunes, & non pas jaunes, mais il n'importe pas de qu'elle couleur sont les pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui aprochent si fort les unes des autres, quoi que de differente espece, que vous ne sçauriés les distinguer que par ces paillettes ou ces pivots. Or la distinction des especes est tres necessaire à sçavoir, car quand une espece panache a merveille & que vous voulés conserver plusieurs oignons de sa couleur, si elle ne differe d'avec 10 ou 12 autres especes que par les paillettes & par les pivots, comment feriés vous pour la déméler, si vous ne sçaviés par les examiner. Prenés donc garde que les pivots de l'une seront plus gros & plus longs que de l'autre, qu'ils seront plus jaunes, ou plus clairs, qu'ils seront entierement d'une couleur ou brunis à demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres distinctions qui se rencontreront. Examinés de méme les paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur & les fonds à plusieurs differences qui les distinguent & soyés certain que jamais les fonds, les pivots & les paillettes ne sont tout à fait conformes aux especes differentes, quoi que les fleurs se ressemblent tout à fait.

Quelques Curieux qui ne sçavoient pas le secours des differences des pivots & des paillettes pour déméler leurs especes, vouloient les reconnoître par la difference de l'odeur, mais c'est une connoissance foible & incertaine & y en ayant d'assûrees, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mémes qualités que les simples couleurs, quant au vert, à la tige, à la forme & au fond.

Le premier Panache est celui qui vient par grands traits, de differentes figures bien coupés & separés de leurs couleurs & qui ne prend point de fond.

Le second est le panache qu'on nomme *à yeux* ou *à Isle*, qui est par grandes piéces emportées nettement & qui ne vient point du fond.

Le trei-

Le troisiéme eſt celui qui vient en grande broderie bien détachée de ſes couleurs, & qui ne prend point du fond. Il eſt parfaitement beau quand il vient ſur des bizares bien nuancées.

Le quatriéme eſt celui de petite broderie, quand il eſt net & qu'il perce bien ſes couleurs, il eſt agréable, mais il ne l'eſt que ſur les bizarres qui ont pluſieurs nuances, quand il vient ſur d'autres couleurs, il reſſemble trop au drap d'or, ou au drap d'argent.

Les autres panachées dont le panache prend du fond ne laiſſent pas d'être quelquefois aſſez belles, quand elles ſont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Toutes les panachées qui ſont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, ſont les plus agréables chacune en ſon eſpéce.

Quant il ſe trouve beaucoup plus de panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, ſans qu'elle puiſſe jamais ſe rétablir, elle degenere en blanc & en jaune, c'eſt pourquoi il vaut mieux que la couleur ſoit dominante, parce qu'on en peut eſperer une belle Tulipe, lors qu'elle prendra plus de panache, ce qui arrive ſouvent.

Les panachées dont le panache s'imbibe & ſe perd dans la couleur ne valent rien, on peut neanmoins garder leurs couleurs, ſi elles ſont belles à cauſe des graines & point autrement.

Il faut toûjours preferer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne ſeroient pas ſi bien panachées, pourveu qu'elles ſoient de belle forme & bien taillées, parce qu'elles peuvent en faire de plus rares & de plus belles.

Les panachées bizarres qui ont les couleurs les plus diſtinctes & les plus éloignées les unes des autres, ſont les plus belles.

Les Brunes violettes panachées de jaune ou de blanc ſont plus belles, que celles qui ſont moins brunes, quand elles ſont d'ailleurs également conditionnées.

Tout panache broüillé ne vaut rien.

Ce n'eſt pas qu'il faille jetter la tulipe, dont le panache n'eſt pas net la premiere année, il y a des panaches qui ſe nettoyent, c'eſt ce qu'on appelle ſe rectifier. Il faut mettre les hazards un peu broüillés pour les examiner l'année en ſuite: & s'ils ne ſe rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve panachée, qui ne l'étoit pas l'année precedente.

CHAP. III.

De la Terre propre aux Tulipes.

LEs Tulipes viennent partout, neanmoins les terres ſablonneuſes & legeres les conſervent mieux que les terres fortes: Mais ces terres un peu fortes étant bien ſoulagées par les terrots de fumier de cheval conſommes de deux ans, mélés enſemble & paſſés à la claye, les conſervera comme les autres terres. *Terre propre aux Tulipes.*

Il faut fumer vos planches en Iuin, ſi tot que vous aurés dêplanté vos tulipes, & les labourer cinq ou ſix fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le terrot ſoit extremement melé & conſumé, crainte que s'il ne l'etoit pas, ſa graiſſe n'engendrât la pourriture & des vers qui s'attachent plûtôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviés un an auparavant fumer vos terres à part pour les raporter dans vos planches, quand vous auriés déplanté vos Tulipes, aprés en avoir ôté la terre qui auroit servi, cela en iroit mieux, ou si vos sentiers étans aussi larges que vos planches, & qu'ils eussent été fumés un an devant, vous en jetteriés un pied du dessus dans les planches, d'où vous auriés ôté la vieille terre, qu'on remettroit sur le sentier à la place fumée & reposée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela seroit bon.

Choisissés la matiere qui vous conviendra le mieux, mais souvenés vous que la Tulipe aime une terre legere & fumée de fumier leger consommé de long-temps.

Il y a une observation generale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes: c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux plantes où vous les destinés, y sont beaucoup plus utiles que d'autres, la raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante, & que si vous semés dans une terre où il y ait eu des choux, le choux n'y ayant usé que le sel propre aux choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toûjours eu des Tulipes, qui auroient consumé le sel propre aux Tulipes, & si dans les terres où on met toûjours des Tulipes les frequents engraissemens des terrots n'en remplaçoient les sels, les Tulipes periroient à la fin.

De quelque maniere que vous accommodiés vos terres, ne manqués pas dés le tems même que vous les accommoderés, à en écrire toutes les circonstances, de ce tems & de cet accommodement, afin que si vos plantes reussissent, vous puissiés continuer & aussi afin que si vous avez fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mélant certaine terre ou terrot, avec d'autres, qui ne s'accorderont pas, vous puissiés recourir à vôtre Memoire & vous corriger.

CHAP. IV.

Du Temps & de la maniere de Planter les Tulipes.

Tems & maniere de planter les Tulipes.

IL fait bon planter les Tulipes depuis la my Octobre, jusqu'à la fin de Novembre, quoi qu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux & sa fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre preparée comme on a dit au chapitre precedent, il faut immediatemēt apres qu'ō aura leve les tulipes, bien foüir & vaierer les terres du moins à trois tours, les bien éplucher de pierres, de racines & d'herbes, & ce qui seroit á souhaitter les cribler meme, de crainte qu'vn oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étans labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers aussi de 5 en 5 pouces, afin que de tout sens vos oignons étans placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Si vous n'étes pas contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites les de deux pieds & demi de large, & de long tant qu'il vous plaira, vous mettrés cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avés ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou vos

vos couleurs, ce qui est extremement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciés d'abord vos premieres plantes, les oignons qui resteroient pour les dernieres, se trouvans trop foibles ou de quelque triage que vous auriés oublié, vous ne voulussiés changer vôtre plantage, à quoi il n'y auroit plus de remede, mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mele, & enfin on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut guéres enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & luy faisant faire son trou par luy méme; cette maniere est blâmable, un oignon peut rencontrer du verre ou des pierres & se briser: Il luy faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir & qu'il soit à peu prés de la profondeur de cinq pouces, pour qu'il en reste trois lors que l'oignon sera au fond, & faut toûjours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait & l'oignon mis dans icelui, il s'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au dessus ni aux côtés, en sorte que le trou étant rempli de terre deliée, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle la touche tant par dessous que par dessus.

Si vous étiés assez exact pour ne pas soufrir à la fleurison des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prevoir en plantant vos planches, de planter aussi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries, mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonnets, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire & que le dessous du pot soit presque tout à jour: c'est à dire qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour soûtenir la terre du pot, quand on le levera; la raison de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipe produit également sa fleur quand il a dequoi enfoncer sa racine, au lieu de l'élargir, sinon il ne fait qu'une petite fleur. Et la raison du cul à jour, est que le soufle ou esprit vivifiant qui sort de la terre, attiré par le Soleil pour la nourriture des plantes, trouvant passage à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à sa fleur, & au contraire si ce cul étoit tout fermé la fleur seroit maigre. Qu'on ne croye pas cet advis inutile, sur ce qu'on voit des Anemones & des Ranoncules aussi grosses dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en est pas de méme de la Tulipe, elle a plus de besoin qu'une autre plante pour son accroissement de ce soufle ou esprit vivifiant de la terre. Quand vous aurés planté vos oignons de reserve dans autant de pots que vous aurés souhaitté, un oignon seul dans chaque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons jusqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent étre toutes décrites. Pour les mettre en ordre par terre, si vos planches ont cinq rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats separés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il sera necessaire. Si vôtre planche a cinquante rangées de longueur & que vos tiroirs n'en puissent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute vôtre planche en son ordre. Vous devés en mettant vos oignons dans

les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les assortir par la difference & par le mélange des couleurs, ce qui est trés-agréable quand les fleurs sont venues.

CHAP. V.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Gouvernement des Tulipes.

LEs Tulipes sont robustes, mais elles s'en trouvent considerablement mieux quand on les choye, & qui en aura de tres belles, fera fort bien de les conserver. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées & les oignons de reserve dans des pots.

Quand les boutons veulent sortir de terre au Printems, il faut commencer à arroser fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve, premierement parce que le bouton sortant de terre ne doit pas trouver sec le dessus de la terre, il le deséecheroit. D'ailleurs cet arrosement battant la terre allegée par les gelées garnit la plante: outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait sa fleur & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus le commencement du Printems étant sujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil qui attire doucement la vapeur de la terre moüillée, il nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que son ardeur peut le faire avorter sans ce secours.

Arroses d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un temps doux, le jugement vous doit regler. Si vous arrosiés à contretems, il pourroit arriver des gelées, qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrés plus quand elles sont en fannes.

Arroses toûjours en suite quand vous croirés que vos fleurs en auront besoin. L'Oignon d'une Tulipe s'altére par la soif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lors qu'il soufre par la chaleur.

Avant que d'arroser vos Tulipes la premiere fois, regarnissés vos places où il y aura des oignons pourris,& en faisant vos trous pour y mettre les pots de reserve, prenés garde d'eventer ou d'endommager les racines des Tulipes voisines.

CHAP. VI.

Des remarques necessaires pour éliter les Tulipes quand elles sont en fleur: Du choix de celles,qui sont propres pour graine & des theatres des fleurs:

LA fleur étant venue, si vous avés mis dans vôtre Jardin des Tulipes de nouvelle acquisition ou de present, ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités cy-devant décrites pour la beauté.

Il faut remarquer separément les couleurs, & les panachées printanieres, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'aprés pour les secondes planches, les couleurs triées dont on fera toûjours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulés reserver les graines.

Voila de six sortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de laine.

ne. On a son memoire sur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, sont les couleurs printanieres, celles qui sont liées de laine noire, sont les panachées printanieres, celles qui sont liées de laine rouge sont les hazards parfaits; celles qui sont liées de laine blanche & de laine noire, sont les hazards pour la seconde planche, celles qui sont liées de laine blanche & de laine blanche & de rouge, sont les couleurs triées, & celle qui sont liées de laine rouge & de laine noire, sont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvés attendre si vous voulés que vos hazards ayent panaché nettement deux années de suite, afin de ne les point nommer inutilemẽt; mais il faut decrire vos principaux hazards parfaits pour voir l'ann-e, ensuite leur constance, leur progrés & leur diminution. Auquel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes sur châcun desquels il y aura un chifre relatif à vôtre memoire, sur lequel vous ferés leurs portraits.

Ainsi par exemple, il faudra écrire numero 1. couleur bizare nuancée de tané brun & clair, panachée de tres beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vase ou grand vase, belle forme, haute tige, ou moyens, fond vert cerclé ou autrement, estamine de bleu enfencé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut hazard de 1694. & de méme des autres numeros. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangées. Mettés donc par rang cinq oignon d'une méme espece de vos couleurs, ou davantage selon la largeur de vos planches, & décrivés sur vostre memoire toutes les particularités de l'espece, accommodés en 10 ou 12 especes par année, afin de ne vous point trop embarasser à la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous verrés si le panache pourra ou sera devenu parfait, pour conserver tous les oignons que vous aurés de cette espece, il vous sera alors aisé de les reconnoître, en cueïllant une fleur de vos 5 oignons, qui n'auront pas panache, & en l'aportant pour la confronter à toutes les couleurs de vôtre jardin, & si vous trouvés que le panache broüille ou s'imbibe, ou que la forme se gâte en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres défauts essentiels, ôtés de vôtre jardin tous les oignons que vous y aurés de cette méchante espece; Ne vous faites point de peu du soin & de l'équipage necessaire en déplantant ces couleurs arrangées pour les conserver en leur ordre; On met les 5 oignons de châque espéce dans un méme cornet de papier, sur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, & ainsi de suite. Et par la relation de cet ordre avec vôtre memoire, vous connoissés vos plantes, si vous n'avés pas cinq oignons de la méme espéce, décrives toûjours ce que vous avés & multipliés par les cayeux, le tems améne tout.

Le choix des Tulipes que vous reseruerés pour graine, demande un peu d'usage & de bon goût: l'instruction qu'on peut en donner est, qu'il faut en marquer de plusieurs especes des plus belles formes, des plus nuancées, des plus satinées & sur tout des plus bizares; les claires y sont aussi necessaires comme les brunes, & la huissée, est une bizarre nuancée qui n'est pas brune.

Vos Tulipes pour graine étans marquées, rompés les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produisant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'emploie à sa conservation & à la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait il faut laisser meurir les oignons, en leur laissant prendre leur saoul de terre: Et cette maturité se remarque, lors que la tige ne recevant plus de nourritu-

nourriture de l'oignon, il a comme reſervé ſa vertu en lui & la laiſſe ſecher.

Monſieur de Valnay a inventé une maniere de théatre tout a fait jolie, pour faire voir enſemble & commodement un amas de panachées mélees ſuivant leurs couleurs diferentes & arrangées les unes prés des autres, de maniere qu'aſſis a l'ombre & d'un ſeul coup d'œil vous vous divertiſſés la veüe de tout ce qu'un tres grand jardin peut produire de raretés.

Au milieu d'une ſale ſur une tres grande table, il fait un theatre de 5 ou 6. gradins de 4 a 5. pouces & éleves les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis vert, & il cueille ſes panachees parfaites, qu'il met chacune dans une petite phiole avec de l'eau apres les avoir entierement épanoüies: Il arrange enſuite toutes ces phioles ſur des gradins; Il cueïlle pour cela ſes Tulipes quand elles ont été, quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop tôt, elles ne ſe tiendroient pas épanouïes dans l'eau, elles ſe reſſerreroient inceſſamment. Pour empécher encore qu'elles ne ſe referment, il les met ſi tôt qu'elles ſont cueïllies dans un pot plein d'eau, de ſorte que toute la queüe y trempe juſques a la fleur, il les y laiſſe un jour entier. Par ce moyen la fleur ſe ſaule d'eau, ſe gouverne plus aiſément & demeure tendue & ouverte. Ces theatres bien ſervis de la main, à proportion que quelque fleur ſe dérange, font un éfet extraordinairement agréable.

On peut faire de pareils théatres d'Anemones & ſi l'on ne ſe ſoucie point des graines, on en peut faire auſſi d'œillets & d'oreilles d'Ours, qui auroyent beaucoup plus de propreté, que ceux où l'on met les pots.

CHAP. VII.

Du Temps auquel ſe déplantent les oignons, leur ordre & leur conſervation. Des graines & de leur conſervation. Du tems de les ſemer & de leur Culture.

Tems auquel ſe deplantent les oignons.

LE tems de déplanter vos Tulipes eſt quand la tige de la fanne ſe ſéche. Choiſiſſés de beaux jours, afin qu'on ſerre vos oignons ſecs, ne les laiſſes au Soleil en les déplantant que le moins que vous pourrés, parce que le Soleil les tue, pour peu que ſes rayons donnent deſſus à nud. C'eſt pourquoi ſi le tems eſt trop ardent, il faut differer & en attendre un plus moderé: ſi mieux on n'aime prendre le matin & travailler juſques à 7 ou 8 heures, & recommencer aprés midi, environ ſur les cinq heures.

Vos oignons levés, mettés les ſur le plancher d'une chambre & les étalés, ſi vous les laiſſiés en tas, le feu s'y mettroit & ils periroient, laiſſés les à découvert afin qu'ils ſe deſſéchent de l'humidité ſuperflue qu'ils pourroient avoir retenus de la terre & par ce moyen, ils ſe conſerveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les viſiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de bleſſé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en luy ôtant l'écorce ou plûtôt la bleſſure, ou bien en le mettant en terre, ou ſans doute il reprendra ſa vigeur.

Conſervés toûjours les ordres de vos marques: ſeparés les oignons de châque ſorte & mettés une carte ecrite ſur chaque ſorte, pour les diſtinguer.

Un mois

Un mois ou deux aprés, quand ils sont bien secs, il faut les éplucher & prendre garde de leur ôter la derniere peau, sur tout celle qui tient au cul de l'oignon dont le dépoüillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchés, mettés les dans des paniers, plûtôt que dans des boëttes, parce que les oignons y ont plus d'air; laissés les en repos jusques au tems de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut suivre le méme ordre que vous avés tenu en les plantant, & remettre dans châque quarré de vos tiroirs l'oignon de son rang.

Il ne faut pas lever les oignons reservés pour graine, que le châton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est meure & séche, l'ayant cueïllie, laissés la une couple de mois dans son châton, cassés le ensuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous semerés vôtre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune: Preparés bien une planche de terre, répandés vôtre graine dessus la moins épaisse que vous le pourrés, parce que vos graines pour grossir, doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrés vôtre graine semée d'un petit doigt de la méme terre que celle de dessous.

Ces graines ainsi semées, leveront au mois de Mars suivant, & si-tôt que leur fane, (qui ne paroîtra pas plus que la petite fueïlle de poreau) sera seche, mettés un bon doigt de terre sur la planche & les laissés-là. Aprés leur seconde fueïlle, si vous voyés que les oignons ayent sufisamment grossi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petitesse à les tirer de terre & a les replanter, tirés les de leur pepiniére & les plantés par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus viste, que si vous les laissiés toûjours dans la pepiniere.

Ayés soin d'arroser vos graines dans les temps chauds, lors quelles en auront besoin, tenés les toûjours nettes de mauvaises herbes & les couvrés à plat dans les fortes gelées.

CHAP. VIII.

De la Culture des Cayeux & comme ils conservent constamment les couleurs de leur mere.

LEs Cayeux sont un autre moyen que la graine, dont la nature se sert pour la conservation & l'augmentation des Tulipes, mais differens de graine, en ce que la graine ne produit pas toûjours une Tulipe semblable à celle qui l'a enfantée, mais bien souvent different, tant de couleur que de forme, au lieu que les cayeux tiennent toûjours de la nature de la Tulipe qui les a engendré sans se changer, ni diversifier aucunement. En sorte que pour conserver toûjours les especes des Tulipes qu'on veut garder & dont on se veut rendre fort, il les faut planter curieusement, cette voye est la plus asseurée pour les augmenter, comme les graines sont aussi la voye la plus asseurée pour en avoir de nouvelles. *De la Culture des Cayeux.*

De tous les *Cayeux* qui orriront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches selon la quantité, & on les peut planter assez proche les uns des autres, ce qui sera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes, & comme les Cayeux n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons & méme qu'il s'en rencontre de si petits & de si foibles, qu'ils periroient s'ils étoient longtems hors de terre, il les faut replanter dés la fin d'Aoust, ou méme quinze jours aprés les avoir tiré hors de terre, par ce moyen ils se conserveront & porteront beaucoup plustot, que si on attendoit à les replanter au temps des Tulipes portantes, auquel temps il s'en trouveroit beaucoup de fletris & méme plusieurs de morts. On les peut laisser deux ans en terre sans les lever mais il faut bien cercler & tenir vos planches nettes.

Il est certain que les cayeux conserveront la méme nature de l'Oignon qui les a engendré sans degenerer.

CHAP. IX.

Qu'il est necessaire de lever tous les ans les Tulipes.

C'Est une necessité absolue de lever tous les ans les Tulipes, ce qui se fait environ à la fin de Iuin ou au commancement de Iuillet, lors qu'apres avoir porté leurs fleurs, elles ont laissé secher leurs tiges, non seulement pour plusieurs inconvenients qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que par d'autres accidens, mais encore à cause que naturellement l'oignon de plusieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, en sorte que qui les laisseroit plusieurs années sans les lever, il en perdroit beaucoup sans doute, & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'est une chose necessaire. Joignés à cela, que toutes les plantes & particulierement les Tulipes, se perdent ou degenerent par la négligence de ceux qui les cultivent, étant certain que si cette fleur n'est transplantee tous les ans avec grand soin & dans la saison, ses perfections diminuent & la fleur perd beaucoup de son lustre & de sa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans, trouvans une terre nouvellement labourée & bien varetée à trois ou quatre tours, cela aide beaucoup à leur embellissement.

CHAP. X.

Des Maladies des Tulipes & de leur remede.

Maladies des Tulipes.

COmmençant par les Tulipes qu'on éleve de grain, les oignons étans encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour resister aux accidens qui leur peuvent arriver, soit par la rigueur du froid ou par l'excés de chaleur, qui sans doute en font perir plusieurs, par l'alteration qu'ils leur causent, c'est pourquoi ayant à remedier à ce defaut, il faut avoir soin de les conserver durant l'hyver avec des aix ou des nattes, pour les preserver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, & méme du Soleil de l'hyver qui tue autant que les plus rigoureuses froidures.

Le gouvernement des petits Cayeux se doit faire de méme, car en ayant une planche ou deux, qui sont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le méme soin, pour les preserver de semblables accidens.

On re-

On remarque qu'au commencement de l'hyver, il leur ſurvient une maladie qui eſt contagieuſe, & leur arrive lors que l'oignon pouſſant ſes feüilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux & deſcendans juſqu'au cœur, les font pourrir, ce qui ſe voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feüilles, en ſorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a juſqu'au cœur; & cette maladie eſt ſi maligne qu'elle infecte toutes les autres. Pour remedier à cela il ſera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en les tirant avec ſa terre cette peſte ne paſſe pas plus avant & n'infecte pas le reſte: Ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi pied & de 10 à 12. pouces de profondeur, afin que celle qui eſt déja gâtée ne gâte pas celles qui ſont ſaines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excés des chaleurs a aporté à nos Tulipes, paroît auſſi dans le tems qu'on les leve de terre, car alors on trouve les petits Cayeux dépoüillés de leur peau, ce qui eſt une marque d'alteration & de foibleſſe, qui leur cauſe un détachement qui les fait perir.

Pour remedier à ce mal, il faut ſi-tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux, ou méme les meres, s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le ſable, ou en terre en quelque lieu à l'ombre, afin de les conſerver par une agréable fraîcheur & ſi l'excés des chaleurs étoit ſi violent qu'elles deſſéchaſſent par trop, pour lors il les faudroit arroſer legérement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence juſques au mois de Sept. qu'on les plantera ailleurs.

Le dépoüillement de la peau qui ſurvient aux Tulipes, procede de ce qu'on ne les plante pas aſſez avant en terre; & n'ayans pas toûjours la force de s'enfoncer eux mémes, il arrive qu'ils groſſiſſent beaucoup & crévent leur peau qui eſt aſſés tendre, & de là procédent les chancres, où s'engendre en ſuite une gangréne qui les fait enfin mourir, mais ſi-tôt qu'on s'aperçoit que ce chancre commence, il faut couper juſqu'au vif, & pourveu que le bas de l'oignon demeure encore entier; le remettant en terre, il ſe peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Fevrier & de Mars, il leur pourroit encore ſurvenir pluſieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on apelle *tâche de Mars*; qui eſt une pourriture qui ataque leurs premieres feüilles à fleur de terre, ce qui leur eſt cauſé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent ſur elles, ce qu'apercevant il faut exactement ôter la pourriture, & pour cela dégrader & ôter de la terre juſques où on jugera neceſſaire, pour pouvoir couper & racler juſques au vif le chancre que ce mal y pourroit cauſer: Car ſi on laiſſoit quelque tems le chancre croupir ſur la Tulipe, il s'écouleroit juſques au cœur de l'oignon & le feroit mourir.

La principale marque de ſanté aux Tulipes, eſt lors que les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau d'une couleur rougeâtre tirant ſur celle de châtagne, car cette couleur eſt celle que doivent avoir les oignons de Tulipes ſaines, que s'ils ſont molaſſes & leur peau blâfarde ou noirâtre, ſans doute il y aura de l'alteration.

Les plus célébres Curieux ont trouvé un moyen de conſerver leurs Tulipes bleſſées & les oignons offencés immédiatement aprés qu'elles ſont levées, ils les arrangent ſur terre à l'ombre, comme s'ils les vouloient replanter, & laiſſent ſeulement un travers de doigt de diſtance entr'elles: Alors ils reprennent leurs forces & leur point de perfection.

Mais parce que quelques animaux, comme Mulots, Limaçons ou autres les

pourroient endommager. ils ont une équarrie de bois, de la grandeur du lieu où sont les Tulipes malades & de hauteur d'environ quatre pouces, où l'on fait au dessus un treillis de fil de fer, dont les trous sont étroits, afin qu'etans enfermés dans cette machine, tels animaux n'y puissent passer pour les endommager.

CHAP. XI.

Liste de plusieurs noms de Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.

Liste de plusieurs noms de Tulipes.

A.

L'*Agate d'Ast*, Rouge, pourpre, rose seche, & blanc.

L'Agate Amirale, gris de lin, fiamette, rouge vif & blanc.

L'Agate Armand, gris de lin sale, Colombin & blanc.

Agate d'Arquelaine, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'Agate Royale, n'a que trois couleurs, mais parfaitement distinctes & separées les unes des autres, elle a *un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc.* C'est une des plus belles Tulipes du tems.

L'Agate Brosset, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entree.

Agate Brillet, colombin, & blanc, *printaniere.*

L'Agate Brabansonne, Rouge obscur, Colombin clair & blanc obscur.

L'Agate Brune, rouge sur brun & colombin clair.

L'Agate Chapelle, rouge colombin & blãc.

L'Agate Coste, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.

L'Agathe de Cointe, Colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'Agathe Chon, Colombin, minime & couleur de Citron terni.

L'Agate Castelain, Colombin, Rouge pâle & blanc.

L'Agate dentelée, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.

L'Agate du Dru, Couleur de rose melé d'incarnat, Colombin, couleur de citron & blanc terni.

L'Agate Datte, gris lavandé & pourpre cramoisi.

Agate d'Epine, blanc de laict & tachetée de rouge cramoisi clair.

L'Agate Ferrans, pourpre enfoncé, couleur du Vice-Roy & peu de blanc.

L'Agate Frioul, gris de lin enfumé, tristamin & couleur de citron broüillé.

L'Agate Guerin, Füeille morte & blanc.

L'Agate Gobelet, Rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.

L'Agate Goblin, est ornée de cinq couleurs, sçavoir *d'incarnat, rouge, jaune & lacque, chargé de chamois.*

L'Agate Gorle, Rouge sang de bœuf & blanc.

L'Agate Govion, Rouge obscur, colomdin & Citron.

L'Agate la deserte, colombin & peu de blanc, *printaniere.*

L'Agate liante, Amarante & blanc, non d'entree.

L'Agate Lionnoise, Couleur de brique, colombin & blanc le tout broüillé.

L'Agate Lorney, Colombin & blanc, *non d'entrée.*

L'Agate Minime, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont, *gris de lin, jaune, amarante, & du rouge.*

L'Agate Monsieur de Chartres, Colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agate Magnin, Colombin obscur, mélé d'un colombin clair & blanc.

L'Agate de Mare, Gris cendré, gris violet & peu de blanc.

L'Agate Mole, Colombin obscur, Colombin clair & blanc.

L'Agate Morin, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.

L'Agate Molard, Colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agate

L'Agate Ochie, Tristamin, rouge & chamois.

L'Agate la Piemande, Gris de lin, colombin, rouge & blanc.

L'Agate Proserpine, minime brûlé, jaune & citron terni.

L'Agate Tatin, Couleur de rose, Colombin & blanc, *non d'entrée.*

L'Agate Picot, Colombin obscur, Colombin clair & blanc terni.

L'Agate de Quibly, Gris de lin, Colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.

L'Agate Roussy, Rouge brun, Colombin & blanc d'entrée.

L'Agate Riviere, rouge brulé, colombin obscur & peu de blanc terni.

L'Agate Robain, a du pourpre, rouge & blanc, mais quoi qu'elle aye les couleurs de *L'Agate Royale*, neanmoins elle est beaucoup differente, d'autant que l'Agate Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.

L'Agate Romaine, est colombine avec un peu de la copie & du blanc.

L'Agate Saint Marc, est gris de lin, incarnat & blanc.

L'Agate sans pareille, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.

L'Agate Saunier, Gris de lin clair, Colombin & blanc d'entrée.

L'Agate sauvage, violet, pourpre enfoncé & blanc.

L'Agate du Vasseur, est d'un gris violet, avec du blanc & un peu d'incarnat.

Adimion, est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de laict.

Albertine, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin clair & blanc.

Alidore, est de couleur de feu avec un gris de lin enfoncé, sur chamois blanchissant.

Alzuite, est panachée de jaune, & rouge.

Amarantine, est panachée de pourpre sur du blanc.

Amarante, a un fond blanc sur lequel s'estendent des panaches amarante.

Amarillis, rose seche, pourpre enfoncé & blanc.

Ambrise, est colombin, rouge & blanc.

Amiable, bl. de lait, rouge brun velouté.

Amiral d'Angleterre, rouge brun, colombin vif & blanc.

Amiral Castelin, est colõb. rouge pale, & bl.

Amiral Chrêtien, Colombin pâle, mélé d'un colombin obscur & blanc d'entrée; *printaniére.*

Amiral de Boissiere, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Delf, rose rouge & blanc.

Amiral Fray, gris lavendé, minime brûlé & blanc.

Amiral de France, pourpre obscur, colombin clair & blanc, *non d'entrée.*

Amiral Fournier, tristamin rouge, & jaune blanchissant.

Amiral d'Heverte, pourpre obscur, violet clair & blanc d'entrée. *Printaniere.*

Amiral de Hollande rouge & blanc.

Amiral de Mars, rouge de sang & blanc

Amiral Foncet, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.

Amiral Triverman, couleur de rose, colombin & blanc, *non d'entrée.*

Amiral Vallier, orange, couleur de rose, citron & blanc sale.

Amiral Villiers, pourpre colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Vesnes, rouge triste, rose & chamois blanchissant.

Angloise, est d'un beau colombin, rouge & blanc.

Argentier, pourpre colombin & blanc. *Printaniere.*

Argus, couleur de feu, gris de lin & & blanc de laict.

Auguste le grand, couleur de rose éclatante, & blanc, *non d'entrée.*

Auguste, Colombin, blanc & rouge.

B.

Bâloise, est de trois couleurs, rouge, colombin & blanc.

Barre, tient sur le rouge, colembin

clair & blanc.
Beau Courroy, pourpre obscur violet clair & blanc terni.
Beaupré est rouge & blanc.
Belin ordinaire, rouge, Colombin & blanc
Belin Trelon, violet, peu de rouge & blãc.
Bellissime, couleur de pécher, fleur de lin & blanc d'entrée.
Belle d'Anvers, gris de lin, pourpre & blãc
Belle Helene, rouge enfoncé ou sang de bœuf & blanc d'entrée.
Belle Morine, rouge cramoisi & beaucoup de blanc d'entrée.
Belle la Barre, a des couleurs de la Brabansonne, qui sont *pourpre*, *rouge & blanc*, mais il y a de la dificulté aux panaches.
Belle Perlée, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entrée.
Bellincourt, est de couleur de feu & blanc de laict.
Bizarre du Cadet, feüille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.
Bolhuert, incarnat & blanc.
Boulonnoise, rouge pâle & blanc.
Bourbourg, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.
Bourgeoise, rouge vif tirant sur l'orangé & blanc.
Bosuel, est rouge de sang & jaune.
Brabansonne, est blanc de laict, pourpre & un peu de rouge.
Brandebourg, rouge pâle tirant sur le Colombin & blanc terni.
Brantion, nacarat & blanc.
Brantion Morin, rouge, colombin & blanc. *Printaniere.*
Bruxelles, rouge obscur, colombin clair & blanc.
Il y a encore *la beauté de Chartres*, Belle mignonne, belle Calite, belle Tragene, belle mariniere, Blanche printaniere, blanche tardive, Bordée & rebordée, Brantion de Boh. Brãtion de l'Aublepine.

C.

Cadette, pourpre & beaucoup de blanc.
Cesar, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée.
Caillarde, colombin chamois, incarnat & jaune doré.
Caliste, pourpre & blanc.
Camusette, incarnat rougissant & blanc de laict.
Canelée, gris, incarnat, & jaune.
Canette, beau violet & blanc.
Canite, gris lavandé, incarnat & blanc.
Carlée, gris rougeâtre & chamois.
Carmelite, est jaune paille, & incarnat fort éclatant.
Cartie c'est *la carlée*.
Cadenulle, a un nom fort convenable à sa beauté, puis qu'elle ne cede à nulle autre, en la forme de fleur, soit en l'agreable disposition & assortiment de ses couleurs, qui sont *un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc.*
Celeste, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de laict.
Cermoise, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de laict.
Chanceliere, violet & blanc.
Chamois, bordée d'écalarte.
Chartreuse gris de lin, peu de pourpre & blanc de laict d'entrée.
Chameau, rouge gris de lin & blanc.
Chinoise, colombin grisatre, rouge & chamois.
Citadelle, pourpre, gris de lin & blanc.
Colombin & blanc à grãd bord. Printaniere.
Colombin & blanc à grand bord. Tardive.
Columelle rose rouge blanche.
Concubine, colombin & blanc.
Couronne ardente, blanche & par les milieux de couleur d'agriote *Printaniere*
Corinthie, Iaune doré, blanc & rouge.
Cupidon, violet d'Evesque, pourpre clair & blanc.
Curé printaniére, gris de lin fort pâle & blanc.
Curé Tardive, gris de lin fort pâle & blãc
Confidente, *Couronne royale*. *Cardinale*.

D.

Dalepon, couleur de brique, le fõd noir.
De Launoy, pourpre, gris de lin & blanc.
Denelée, rouge pâle & blanc sale.

Devi-

Devisée, blanc & rouge.
Diligente, rouge colombin & blanc de laict. *printaniere*.
Doblan, fiametre, & blanc. *printaniere*.
Dom Château, violet cramoisi, pourpre & blanc.
Dolincourt, pourpre, rouge & blanc.
Dorade, rouge & chamois blanchissant.
Doramie, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchissant.
Dorilée, violet & blanc de laict.
Doriméne, lacque, violet & blanc.
Dorinde, colombin, rouge & jaune blanchissant.
Doris, est d'un blanc de laict, comme à piece emportée avec du rouge tres vif.
Drap d'or, d'argent, panaché, Printaniere.
Drap d'argent de Valentienne, *Drap d'argent du Pasteur.*
Drap d'argent du Berger.
Druide, rouge terni, colombin obscur, & blanc.
Ducale, est d'un beau rouge & blanc.
Du Chêne, pourpre, rouge & blanc.
Dulcinée est d'un blanc de laict & couleur de lacque.
Du Lesme, Lacque, blãc tres net & rouge.
Du Pont, colombin, rouge chargé avec du jaune blanchissant.
Du Poussin, Duc à grand bord. Printaniere. Duc à grand bord. Tardive, Duc à petit bord. Tardive. Dom Federic. Dom Jerôme, Dom François. Dom Petre. De Clermont. De Malines. Drolesse.

E.

Elisée, a du pourpre violet & blanc dés son entrée.
Erimante, rouge feüille morte & jaune.
Eristie, est pourpre & blanc.
Espérance, tristamin, rouge & jaune.
Estampe, colombin, blanc & incarnat.
Estoilée, a presque les couleurs de la *Dorillée*, qui sont un beau violet & blanc
Eufrasque, rouge & blanc de satin.
Eugéne, rouge brun & blanc.
Euristée, colombin mélé de blanc & de fin panache.
Eusébe, Colombin, rouge & chamois.

F.

Faustine, est d'un colombin rougeâtre & blanc satiné sur un fond bleu & est fort bien panachée.
Felicité, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.
Fenix, se panache d'un beau rouge brun, sur un blanc de satin.
Feüille d'Esdine est d'un beau nacarat & rouge brun.
Flandre a ses panaches tres fins, d'un beau pourpre sur du blanc.
Flamboyante colombin & blanc.
Flamboyante blanche, est panachée d'un beau rouge brun sur du blanc.
Flamboyante Colombine, est d'un beau colombin & blanc.
Flambojante Maximis, minime brûlé, feüille-morte & citron, le tout broüillé.
Flamboyante du sautier, rouge & jaune fort vif.
Flamboyante de Tuder, rouge & jaune reguliere.
Flamboyante de Tunis, rouge brûlé & jaune broüillé, tirant sur la couleur de citron.
Fleurdelisée, couleur de rose, tirant sur le colombin & blanc.
Fleuricourt, a ses panaches d'un beau pourpre sur un beau blanc de laict.
Fleurimont, est d'un haut pourpre & blãc.
Fleurisete, gris, incarnat & chamois.
Florentine, colombin clair & beaucoup de blanc.
Forte à connoitre, rouge & blanc.
Frangée, chamois blanchissant & rouge brun.
Frere André, rouge obscur mélé de blanc. *Printaniere*.
Frére Claude, couleur de rose, rouge & bleuë, le tout broüillé.
Frere Jean, couleur de lacque vif & blãc.
Frigienne, est panachée d'un beau rouge d'écarlate sur un blanc de laict.
Frôteval, est rouge, couleur de rose & blãc.

G.

Galatée est panachée, d'une Isabelle, blan-

blanchissant, avec du jaune doré.

Gentile, colombin rouge & blanc, & n'est gueres fautive.

Geant, couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

General Gouda, est un incarnat fort éclatant & blanc.

General Picot, est d'un blanc de laict, panaché d'un beau pourpre.

Geneveise, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Genoise, tristamin rougeâtre & jaune.

Gentille, colõbin changeant & chamois.

Gentilly, est rouge, fiamet.e & blanc.

Glorieuse, est une belle Tulipe & a pour couleur une Isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

Grande Brabansonne, rouge cramoisi, colombin & blanc non d'entrée.

Grand Cornard, rouge tirant sur le colombin & jaune citron.

Grand étendard, tane, rose & jaune blanchissant,

Grinsec, incarnat & blanc. *Printaniere.*

Grise Orientale ou *Agathe Orientale*, est d'ũ beau gris de lin & lacque obscure.

Grise Orientale second, gris de lin & lacque obscure & blanc. H.

Hazard Dru, incarnadin, couleur de rose, nacarat, colõbin & blãc d'entree.

Hazard Robin 1., rouge cramoisi & blã.

Hazard Robin 2. colõbin, gris de lin & bl.

Helene est de couleur fort aprochãte de la *Geãde*, savoir, rouge, colõbin & blãc

Heliodore, est de quatre couleurs assez distinctes, savoir orangé, jaune, gris de lin & rouge.

Hercan est panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.

Herculée est panachée d'un rouge de sãg & de blanc de laict. I.

Jacobée, est rouge, brun & chamois blanchissant.

Jaspée Angloise, est tristamin & rouge & jaune blanchissant.

Jaspée Harlan est tristamin couvert, semé de larmes rouges.

Jaspée Marceau, gris lavandé, colombin & blanc.

Jaspée premiere est rouge mort & chamois

Jaspée Ravascot, rouge pâle, gris de lin & blanc.

Jaspée S. Iean, colõbin minime & blanc.

Jaspée Truder, est tristamin, rouge mort & jaune blanchissant.

Jean Le Févre rouge & jaune.

IeanGueret, est d'un beau violet & blãc.

Ignace, rouge mort sur fond chamois, est tres fin panaché.

Imperiale, est d'un pourpre brun, un peu de rouge et blanc de laict.

Infante, Isabelle foüettée de blanc.

Iolicourt, couleur de tuile, & Iaune.

Iosephe, Isabelle rougeâtre, panchée de Iaune, auec un peu de rouge.

Iris est tristamin, rouge & Iaune.

Iuliane colombin, blanc & gris.

Iustine est panachée de deux rouges sur le fond de satin. L.

Lactance est de couleur fiamet, blanc & rouge.

La Blin est d'un beau violet separé d'un blanc naissant par un peu de rouge.

La Duchesse à les couleurs de la *Branbansonne*, mais elles sont differemment assorties & sont blanc, pourpre & rouge.

L'Amie ou *Agathe Perruchot*, est gris de lin & blanc par meme Panaches.

Lapponie, colombin blanc & rouge.

Larmoye, gris de lin & blanc de larmes

Leandre, colombin rouge & chamois.

Lindot, rouge brun & blanc.

Lionne, incarnat, rouge & blanc.

Lisa, rouge, orange, & jaune parmémes panaches.

Livie ou *livia* a de fort jolis panaches violets sur du blanc.

L'œuf de Pâques, rouge enfoncé & blanc d'entrée.

Lucque est panaché de gris de lin sur un beau blanc.

Lyante, amarante tirant sur le violet & blanc.

Lypy, rouge brûlé & jaune terni.

Mar-

M.

Marbrée de Bôtte est un gris de lin mouvant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort éclatant.

Marbrée Grenier, rouge, colombin & blanc.

Marbrée sans Gerrain, gris meurant, incarnat & rouge.

Marissiere a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un tres beau blanc & bien net.

Marquise, rouge, rose seche, & jaune blanchissant.

Mayence entre en fleur incarnatte & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

Meridienelle, pourpre couleur d'Evéque & blanc non d'entrée, *printaniere*.

Melidor est panachée d'incarnat sur du blanc.

Melinde a pour couleurs un beau pourpre rouge tres vif & un beau blanc de laict.

Melissée, couleur de rose, incarnat & blanc.

Mercure, rouge incarnat & chamois.

Merveille d'Amsterdam, gris de lin, couleur forte & vive & blanc.

Merveille de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniére.*

Merveille de Harlem, colombin obscur & colombin clair tems.

Mestre de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniére.*

Morillon d'Anapes est un chamois blanchissant, sur lequel est un incarnat bien mélangé.

Morillon d'Aquin, couleur d'agriote claire & blanc.

Morillon Brun, est d'un beau rouge brun & blanc.

Morillon Brun Robin, rouge d'agriote & & blanc.

Morillon des champs, couleur de grenade & blanc.

Morillon chirat, incarnat tirant sur la couleur de rose & blanc.

Morillon Cloutier, est panaché d'un beau nacarat & incarnadin sur du blanc.

Morillon Dru, couleur de grenade, jaune, citron & blanc.

Morillon Dry, incarnadin tirant sur la couleur de rose, & blãc nõ d'entrée.

Morillon de Fleurs, incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon de Flien, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Morillon Jacquet, couleur de rose & blãc.

Morillon Madame, rouge & blanc non d'entrée.

Morillon Medicnal, rouge cramoisi, colombin & blanc.

Morillon Nacarat est nacarat & blanc,

Morillon parfait, rouge cramoisi & blanc

Morillon Pascal, colombin obscur tirant sur le rouge & blanc.

Morillon Picard, rouge tirant sur l'incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon Rosan, couleur d'agriote claire, tirant sur l'orangé & blanc.

Morillon sang de bœuf, rouge cramoisi obscur, & blanc non d'entrée.

Morillon Studer, couleur rose obscure & beaucoup de blanc.

Morillon sur brun, rouge cramoisi, sang de bœuf & blanc fort vif.

Morillon superlatif. Dit *le petit Auguste*, incarnadin & beaucoup de blanc non d'entrée.

Morillon Tournay, violet obscur, colombin obscur & peu de blanc.

Morillon Zuret, rouge, couleur de rose & citron terni.

Morine, a un incarnat chargé assez beau & bien panaché sur un beau blanc d'entrée.

Morinette, incarnat vif & blanc.

Montfort a ses panaches d'un gris de lin chargé & mélé de rouge sur un beau blanc.

Monsterenlle est panachée d'un cramoisi vif, sur beaucoup de blanc.

Monstre simple est ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur, elle est rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

Monstre double, est une Tulipe qui satisfait peu, d'autant que sa fleur, vient rarement en perfection; elle est fort double & a plus de cent ou cent & vingt feüilles & a pour couleur,

rouge orangé & jaune.

Moulette, orangé tirant sur la brique & blanc, est *printaniere*.

N.

Nantoise, est d'un gris de lin chargé & mélé de rouge qui se panachent assez bien sur du blanc.

Nevers a les mémes couleurs que la *Nantoise*, mais elle a ses figures & panaches diferentes, ses couleurs sont gris de lin, rouge & blanc.

Nicée rouge sur fond blanc satiné.

Noiron a un rouge sang de bœuf & colombin, chargé sur du chamois.

Noirlis est rouge, gris de lin & blanc.

Nouvelle de Hollande, blanche & picottée de pourpre clair.

O.

Oculus, a un beau rouge brun sur du blanc de laict.

Olinde a de menues panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feüilles qui sont blanches.

Olympe est mélée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

Ondée, cette Tulipe est admirable principalement à cause de ses feüiles qui sont d'une belle largeur, du méme vert des feüilles d'œillets, toutes bien godronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lys, sa fleur est toute blanche.

Opâle est de quatre couleurs, colombin chargé, jaune doré, rouge & blãc.

Orientale Morin, est de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre.

Ourlée est d'un beau rouge sur du blanc

Ourlée rectifiée, rouge brun tirant sur le cramoisi & beaucoup de blãc d'ẽtrée.

Palamede, colombin, rouge & blanc, sa fleur est ample & s'éleve assez haut de terre.

Palas, pourpre & blanc.

Paltot Cadons, rouge obscur & jaune. *Printaniere*.

Paltot de trois couleurs, colombin pâle, couleur de soufre, & rouge.

Paltot enfumé, minime, feüille-morte le tout broüillé.

Paltot Laydane, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout broüillé.

Paltot Ledarus, rouge tres vif & jaune clair. *Printaniere*.

Paltot Pluton, rouge brûlé & jaune.

Paltot Quctor, minime brûlé, feüille morte claire, le tout broüillé.

Paltot Robin, fautif.

Paltot S Ioseph, rouge & jaune. *Printaniere*.

Paltot Saint Paul, rouge tirant sur l'incarnat & jaune de soufre.

Paltot Saint Philibert, couleur de rose obscure, rouge & citron broüillé.

Paltot S. Pierre, rouge enfumé, colombin & jaune citron broüillé.

Paltot Tenebreux, rouge brûlé & jaune tirant sur le chamois.

Panachée d'Arras, pourpre clair, violet & blanc. *Printaniere*.

Panachée de l'Aube, rose, rouge & blanc non d'entrée.

Panachée de Caën, rouge éclatant & blanc à grandes panaches.

Panachée de lief, rouge brun tirant sur le colombin & blanc.

Panachée de Paris, est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.

Panachée Robert, incarnat & blanc non d'entrée.

Pansilie porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panachée de blãc de laict, à grandes pieces, comme apliquées.

Papillone a ses panaches tres fins & a les mémes couleurs que la *Galatée*, qui sont Isabelle jaunissant, & rouge doré, mais les figures sõt diferentes.

Parangon d'Acoste, pourpre, rouge cramoisi gris & blanc.

Parangon S. Maudé, incarnat & blanc.

Parangon Viltons, rouge tirant sur le colombin & blanc vif.

Passe Citadelle, est d'un beau gris de lin, pourpre & blanc, & les couleurs sont beaucoup plus vives que *la Citadelle*.

Passe Rosée, rouge & blanche.

Passe Tuilloise, colombin clair, colombin obscur & blanc sale.

Passe Zablon est d'un beau pourpre violet & blanc.

Paysane, rouge sang de bœuf, colombin & blanc.

Peintre,

Peintre, colombin vif & blanc. *printaniere.*
Pensée ou *belle pensée*, est de couleur de pensée avec du blanc de laict.
Periandre, tres beau palrot, est panaché rouge brun, avec du jaune doré.
Petit Alexandre, colombin clair & blanc d'entrée.
Petit Auguste, fiametre, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort tardif.*
Petit Suisse, rouge, brun & jaune.
Picarde est panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc.
Pix nerolie, est rouge mort & chamois.
Pommée, incarnat & blanc.
Prevostale d'Abbeville est colombin, incarnat chargé & sale.
Presidente couleur de rose tirant sur L'incarnat & blanc d'entrée.
Pretendue est bien panachée d'un beau lacque sur du blanc.
Princesse, incarnadin, fëüille morte, couleur de citron&blanc nõ d'étrée.
Proserpine est rouge, chamois & jaune doré.
Pucelle Noble, rouge d'écarlate, colombin & blanc non d'entree. Q.
Quirinus, rouge velouté, colombin & blanc de laict.
Quatricolor, a quatre couleurs, qui sont *couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc sale* ou *jaunissant.* R.
Ramonneuse, colombin obscur, colombin clair, & peu de blanc.
Raphaële, rouge, orangé & jaune.
Ravennoise num. 1. ou *Chapelle*, rouge, colombin & blanc.
Raymonde est blanche & rouge.
Recrocedée est panachée de colombin sur du blanc.
Reguliere, colombin clair, rouge& beaucoup de blanc.
Reine, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant sur la Robinette.
Richemont a de belles panaches de gris de lin & rouge sur du blanc.
Richeval, est tres richement panaché de violet lané sur du blanc.
Robine, amarante & peu de blanc.
Robinette, amarante, rouge, pourpre & blanche non d'entrée.
Rochefort, rouge, Isabelle & gris.
Rosée, est couleur de rose, incarnat & blanc sale. S.
Sabine, est panachée d'un beau gris sur du blanc.
Satinée est d'un tres beau blanc de Satin, sur lequel elle se panache de rouge.
Savoyarde est d'un Isabelle couvert rouge mort & jaune.
Scipion, rouge vif & jaune blanchissant.
Seigneur rouge clair, & chamois blanchissant.
Sergent, jaune & rouge. *fort tardif.*
Solimene, est de petite stature & ses couleurs sont un beau pourpre & blanc.
Specieuse est d'un beau pourpre violet avec panaches blanches, & les étamines d'un bleu si brun & si enfoncé, qu'elles paroissent noires.
Specieuse d'Huart, pourpre, rouge clair colombin & blanc. *Printaniere.*
Suisse du Château, rouge brũ & jaune pâle.
Suisse de Portugal, rouge brun, peu de colombin & blanc terni.
Sultane, rouge brûlé, gris lavante obscur & blanc. T.
Tamise est panachée de pourpre, violet & blanc.
Tautre, rose seche, couleur de rose & blãc.
Tarante est blanche panachée de rouge.
Tenebreuse, est une espece de Palrot panachée de rouge & de jaune.
Toûjours belle, est contente à ne point changer & ses couleurs de blanc naissant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis sa naissance jusqu'a sa mort.
Travesti, gris lavandé pâle, rouge obscur & blanc, le tout broüillé.
Tuilloise, colombin, rouge & blanc.
Tulipe de Candie, colombin clair, fait sa fleur en forme de Colchique Troyene. V.
Valée est d'un beau pourpre sur du blãc.
Veuve commune, rose seche & blanche.
Veuve des vignes, est pourpre brun, rose seche & blanc.
Venitienne, rouge en ses panaches, sur un beau chamois blanchissant.

Venus ou Ciprine, couleur de soufre, colombin vif & rouge.

Vernois, colombin clair, couleur de rose, & blanc terni.

Viceroi, pourpre violet & beaucoup de blanc.

Virginie, est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des pièces détachées qui semblent des gouttes de sang.

Ville-neufve, rouge terni, colombin & blanc.

Villemarets, violet clair, peu de pourpre & blanc tres vif.

Vigni, Colombin clair, rouge & jaune.

Unique d'Ablin est panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Caen, est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Delphe est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

Z.

Zamet, colombin tirant sur la couleur de rose, chamois & rouge clair.

Zaiblon commun, violet commun, peu de rouge & de blanc.

Zaiblon rectifié, violet, pourpre & blanc de laict.

Zelane a de grandes panaches violet d'Evêque bordées de couleur de feu sur un beau blanc.

Zurandale commune a ses panaches rouges distinctement separées d'avec du blanc sur lequel elles s'étendent.

Zurandale rectifiée, rouge clair & beaucoup de blanc non d'entrée.

Zurandale de Goa, colombin & blanc.

De la Violette double.

La violette double qu'on cultive dans les jardins est semblable à celle qui vient d'elle méme dans les champs, sinon que celle cy est simple, & que celle-là est double, & tantôt blanche, tantôt rouge & tantôt violette & de plusieurs autres couleurs: Elle court en terre & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte: on l'arrose dans les tems, elle se conserve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hyver on la peut serrer. Comme elle ne graine point on l'a détale & on en replante separément les talles.

De la Violette en Pyramide.

Elle s'apelle aussi *Violette Arborée*, Elle éleve une ou plusieurs tiges, qui depuis le pied jusques à la cime se chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons, qui sont longuets & cannelés, s'élargissans font comme autant de petites étoiles bleües, du milieu desquelles il s'elevent un petit filet blanchâtre: Ces fleurs sentent comme le storax; cette plante doit étre considerée, parce que par fois plus de six mois durant elle est en fleur.

Elle veut avoir du Soleil mediocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroser abondamment: Elle ne graine point mais on la multiplie par le moyen des racines qui sont pleines du laict, on les rompt en morceau, elles reprennent, s'élévent & portent les fleurs.

F I N.

